UNOLD®



SANDWICHTOASTER FAMILY

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48470

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48470
Stand: Okt 2014 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48470

Technische Daten 6
Symbolerklärung 6
Sicherheitshinweise 6
In Betrieb nehmen und Bedienen 9
Reinigen und Pflegen 9
Sandwich-Ideen 10
Garantiebestimmungen 15
Entsorgung / Umweltschutz 15
Informationen für den Fachhandel 15
Service-Adressen 16

Instructions for use Model 48470

Technical Specifications 17
Explanation of symbols 17
Safety Information 17
Use of the Appliance 20
Cleaning and care 20
Sandwich ideas 20
Guarantee Conditions 25
Waste Disposal / Environmental Protection 25
Service 16

Notice d´utilisation Modèle 48470

Spécification technique 26
Explication des symboles 26
Consignes de sécurité 26
Usage de l’appareil 29
Nettoyage et entretien 29
Les sandwichs 30
Conditions de garantie 34
Traitement des déchets / Protection de l’environnement 34
Service 16

Gebruiksaanwijzing Model 48470

Technische gegevens 35
Verklaring van de symbolen 35
Veiligheidsinstructies 35
Bedienen 38
Reiniging 38
Recepten 38
Garantievoorwaarden 42
Verwijderen van afval / Milieubescherming 42
Service 16

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48470
Dati tecnici 43
Significato dei simboli 43
Avvertenze di sicurezza 43
Preparazione 46
Pulizia 46
Ricette 46
Norme die garanzia 51
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 51
Service 16

Manual de instrucciones Modelo 48470
Datos técnicos 52
Explicación de los símbolos 52
Indicaciones de seguridad 52
Horneado de los sandwiches 54
Limpieza 55
Ideas para sándwiches 55
Condiciones de garantia 60
Disposición/Protección del medio ambiente 60
Service 16

Návod k obsluze Model 48470
Technická data 61
Vysvětlení symbolů 61
Bezpečnostní pokyny 61
Příprava 63
Čištění 64
Recepty 64
Záruční podmínky 68
Likvidace / Ochrana životného prostředí 68
Service 16

Instrukcja obsługi Model 48470
Dane techniczne 69
Objaśnienie symboli 69
Wskazówki bezpieczeństwa 69
Uruchomienie i obsługa 72
Czyszczenie i konserwacja 73
Pomysły na kanapki 73
Warunki gwarancji 78
Utylizacja / ochrona środowiska 78
Service 16

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48470

TECHNISCHE DATEN



Leistung:	1.400 W, 230 V~, 50 Hz
Griff:	Wärmeisoliert
Gehäuse:	Kunststoff, hochhitzebeständig
Größe:	Ca. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 2,654 kg
Zuleitung:	Ca. 90 cm
Ausstattung:	Überhitzungsschutz 2 Kontrollleuchten für EIN/AUS und BEREIT Stellfläche für senkrechte Aufbewahrung
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.

3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
11. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, sondern

um die dafür vorgesehene Kabelaufbewahrung am Boden des Gerätes.

18. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
19. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialen wie Spiritus – Brandgefahr!
21. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb die Griffe bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
22. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
23. Beim Einlegen oder Entnehmen der Sandwiches den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
24. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
25. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
26. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
27. Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Gerätes – es besteht Gefahr eines Stromschlages!
28. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.
29. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Das Gehäuse des Geräts innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.
3. Fetten Sie die Backflächen vor der ersten Benutzung leicht ein und schließen Sie das Gerät. Bei der weiteren Benutzung müssen die Backplatten nicht mehr eingefettet werden.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (Stromversorgung 230 V~, 50 Hz). Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
5. Heizen Sie das leere Gerät ca. 10 Minuten auf. Wischen Sie dann die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab.
6. Sobald die grüne Leuchte leuchtet, ist die notwendige Temperatur erreicht und der vorbereitete Toast kann in das Gerät gelegt werden.
7. Toasten Sie das Sandwich ca. 3–5 Minuten bis zur gewünschten Bräunung.
8. **Der Griff muss fest verschlossen werden, damit sich die Kanten des Toastes beim Backen schließen.**
9. Der erste zubereitete Toast ist nicht zum Verzehr geeignet und sollte entsorgt werden.
10. Verwenden Sie zum Entnehmen des Toasts möglichst eine Holz- oder Kunststoffzange. Metallgeräte oder spitze Gegenstände könnten die Beschichtung beschädigen.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes und der Backflächen keine scharfen oder ätzenden Scheuer- und Reinigungsmittel, Ofenreiniger oder Metallkratzer, um Beschädigungen auf den Oberflächen zu vermeiden.
2. Wischen Sie das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab und trocknen Sie alle Teile gut ab.

SANDWICHIDEEN

Für die Herstellung von Sandwiches kann jede Brotsorte verwendet werden – wir empfehlen Toastbrot.
Schneiden Sie das Brot auf die Maße der Sandwichplatten zu. Bestreichen Sie alle Brotseiten, die auf die Toastplatten gelegt werden, dünn mit Butter oder Margarine. Lassen Sie beim Belegen rundum einen Rand von etwa 1 cm, da sonst der Käse aus der Füllung laufen kann.

Schon mit wenigen Zutaten (z. B. Essensreste) können Sie köstliche Snacks einfach und schnell zubereiten. Es eignen sich Fleisch, Fisch, Käse, Wurst, die mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Gewürzen kombiniert köstliche Sandwiches ergeben. Auch mit Früchten wie Äpfeln, Bananen und Ananas, kombiniert mit Marmelade oder Schokolade lässt sich köstliches Gebäck herstellen.

Käse-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Käse (z. B. Scheibletten), 2 Scheiben gekochter Schinken
Dieses Sandwich können Sie variieren, indem Sie je nach Geschmack Gewürzgurken oder Dosen-Ananas beifügen.
Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) mit je 1 Scheibe Käse, Schinken und wahlweise Ananas oder Gurken belegen.
Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) daraufsetzen und die Sandwiches in den vorgeheizten Sandwichtoaster geben. Gerät schließen und toasten.

Ricotta/Mascarpone - Chutney-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 100 g Ricottakäse oder Mascarpone, 1 Ei, Chutney (z.B. Mango Chutney), Salz und Pfeffer
Ricottakäse/Mascarpone mit Ei, Salz, Pfeffer mischen. Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) auf die vorgeheizten Backmulden legen. Mit einem Löffel eine leichte Mulde in das Brot drücken. Mischung auf das Brot geben und nach Belieben Chutney hinzufügen. Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) darauf setzen, Gerät schließen und toasten.

Chinesische Rollen

1 TL Öl, 2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und fein gehackt, ½ kleine Möhre, geschält und geraspelt, 1 TL Sojasauce, 150 g Bohnensprossen, abgetropft (Dose), 50 g geschälte Krabben, etwas Sambal Oelek, 4 Scheiben Toastbrot, etwas zerlassene Butter zum Bepinseln
Öl erhitzen und Zwiebeln kurz andünsten, Möhre dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten, bis sie leicht weich werden. Dann Sojasauce, Bohnensprossen und Krabben hinzufügen und durchziehen lassen.
Toastbrotränder entfernen und den Toast mit dem Nudelholz sehr dünn auswellen. Die untere Seite mit zerlassener Butter bepinseln. Die Füllung gleichmäßig auf die Scheiben verteilen und aufrollen. Jeweils eine Rolle dia-

gonal in die Mulden des Sandwichtoasters legen, Deckel schließen und toasten.

Apfel-Sultaninentaschen

15 g Butter, 250 g geschälte und entkernte Äpfel, in Würfel geschnitten, 25 g Sultaninen, 1 EL Zucker, ½ TL Zimt, 3 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft, 4 Scheiben Toastbrot, zerlassene Butter zum Bepinseln
Butter schmelzen, Äpfel, Sultaninen, Zucker, Zimt, Wasser und Zitronensaft zufügen und unter Umrühren knapp gar dünsten.
Zwei Brotscheiben mit Butter bepinseln und auf die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters legen. Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf das Brot geben und mit einer gebutterten Scheibe Brot abdecken.
Das Gerät schließen und toasten, bis der Toast goldbraun ist. Warm servieren.

Rindfleisch-Schinkentaschen

175 g kaltes Rindfleisch, feingehackt, 75 g gehackter gekochter Schinken, 4 wScheiben Toastbrot 1 Ei, geschlagen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Rindfleisch und Schinken vermischen und mit Salz, Pfeffer und Eiern vermischen.
Verfahren Sie weiter wie bei den Apfel-Sultaninentaschen.

Gefüllte Teigtaschen - Samosas

Ideal auch zur Resteverwertung.
4 Scheiben Toastbrot, 150 g Pellkartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, 1 EL Öl, 75 g Zwiebeln, feingehackt, 1 ½ TL Curry, 75 g tiefgefrorene Erbsen, aufgetaut, 1 TL frischer, fein geraspelter Ingwer, 1 kleine Chilischote, entkernt und feingehackt, 2 EL Wasser, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL Zitronensaft, zerlassene Butter zum Bepinseln, 2 EL frischer, feingehackter Koriander
Für die Füllung die Zwiebel in Öl andünsten, Curry dazugeben und kurz weiterdünsten, dann Erbsen, Ingwer, Chilischote und Wasser dazugeben und weiterdünsten, bis die Erbsen gar sind. Nun die restlichen Zutaten und die Kartoffeln zufügen und nochmals 3–4 Min. dünsten lassen.
Brot mit einer Teigrolle flach ausrollen und auf ca. 13x13 cm große Quadrate zurechtschneiden. Die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters mit Butter bepinseln, 2 Brotplatten darauflegen und gut füllen. Mit zwei weiteren Brotplatten abdecken und mit Butter bepinseln. Gerät schließen und die Samosas backen.
Wir empfehlen Ihnen dazu eine Sauce aus Joghurt mit frisch gehacktem Koriander oder Petersilie und bestreut mit Paprika.

Füllung aus Lamm- und Rinderhack

250 g feingehacktes Lamm- oder Rinderfleisch, 80 g Zwiebel, 1 TL Öl, 2 TL feingehackter Knoblauch, 1 TL feingehackte Ingwerwurzel, 1 entkernte, fein gehackte Chilischote, 1 EL gehackter frischer Koriander, 2 EL Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer
Die Zwiebeln in Öl hellbraun andünsten, Knoblauch, Ingwer und Chilischote zugeben. 2 Min. sautieren, dann das Fleisch dazugeben und garen, bis es braun zu werden beginnt, dann wür-

zen und Wasser zufügen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 25 Min. schmoren, bis es gar und die Flüssigkeit verdampft ist. Den gehackten Koriander zufügen.

Einfache Rezepte

Marmeladen-Snack

4 Scheiben Brot
2 TL Marmelade
Auch mit Honig oder Nougatcreme lassen sich tolle Snacks zaubern.

Leberwurst-Snack

4 Scheiben Brot
50 g Kalbsleberwurst
etwas Senf

Salami-Snack

4 Scheiben Brot
2–4 Scheiben Salami
4 Scheiben Tomaten

Wiener-Würstchen-Snack

4 Scheiben Brot
1 Wiener Würstchen
2 TL Ketchup oder Senf

Bierschinken-Snack

4 Scheiben Brot
2 Scheiben Bierschinken
einige Senfgurkenstücke

Pfälzer-Leberwurst-Snack

4 Scheiben Brot
50 g Pfälzer Leberwurst
2 Scheiben Tomate

Leberkäse-Snack

4 Scheiben Brot
2 Scheiben Leberkäse
2 TL Senf
einige geröstete Zwiebeln

Käse-Snack

4 Scheiben Brot
2 Scheiben Tilsiter
etwas Paprikapulver

Frischkäse-Snack

4 Scheiben Brot
50 g Kräuterfrischkäse

Camembert-Snack

4 Scheiben Brot
4 Scheiben Camembert

Rührei-Snack

4 Brötchenhälften, oder 4 Brotscheiben. 2 Eier daraus Rührei herstellen.

TIPP:
Toasten Sie doch einfach einmal Ihr belegtes Brötchen – einfach köstlich!

Pikant – Pizzas

Pizza Salami-Pilze

4 Scheiben Weißbrot
2 TL Tomatenmark
2 Scheiben Katenwurst
etwas Oregano
2 EL Champignons (Dose)
2 Scheiben Käse

Pizza Salami

4 Scheiben Weißbrot
4 Scheiben Peperonisalami
etwas Oregano
2 Scheiben Käse
4 Scheiben Tomaten

TIPP:
Alle Rezepte eignen sich für klassische Pizzabeläge: Thunfisch, Muscheln, Artischocken, gebratenes Rinderhack, Sardellen usw.

Geflügel

Hähnchen-Ananas

4 Scheiben Weißbrot
50 g Hähnchenfleisch
1 EL Dosenananas
2 EL Remoulade

Geflügel-Möhren

4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
¼ Möhre, fein geraspelt
2 TL Remoulade

Geflügel-Mais

4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
4 TL Gemüsemais (Dose)
2 TL Tomatenmark

Exotische Kombinationen mit Früchten

Kiwi-Roastbeef

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Roastbeef
1 Kiwi in Scheiben
etwas Mangosirup

Putenbrust-Sauerkirschen

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
2 EL entsteinte Sauerkirschen (Glas)
2 Scheiben Gouda
1 Prise Zimt

Hawaii

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Scheiben Ananas
2 Cocktailkirschen
2 Scheiben Gouda

Mandarinen-Rinderzunge

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Rinderzunge
6–8 Mandarinenstücke (Dose)
2 TL Kräuterremoulade

Schweinebraten mit roten Johannisbeeren

4 Scheiben Bauernbrot
2 Scheiben kalter Schweinebraten
2 EL rote Johannisbeeren TK
2 TL Remoulade
TIPP:
Statt Schweinebraten können Sie auch Rinderbraten mit Preiselbeeren und etwas Meerrettich zur Remoulade verwenden.

Variationen mit Käse

Schafskäse

4 Scheiben Weißbrot
75 g Schafskäse
4 Scheiben Tomaten
2 gefüllte Oliven in Scheiben
Oregano / Basilikum

Frischkäse

4 Scheiben Müslibrot oder Weißbrot
75 g Frischkäse (Doppelrahm)
12 halbierte, entsteinte Weintrauben

Walnussbrötchen

4 Scheiben Leinsamenbrot
75 g Walnusskäse
einige Tropfen Weinbrand
2 TL Kirschmarmelade

Vegetarisch – Leicht und lecker

Mexikanisch

4 Scheiben Weißbrot oder Maisbrot
2 EL Maiskörner
2 TL Paprika gewürfelt
2 TL Zwiebeln, gewürfelt
Worcester-Sauce
Chili-Sauce

Leipziger Allerlei

4 Scheiben Weißbrot
4 EL Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Spargel,...)
2 TL süße Sahne
etwas Suppengewürzpulver
frische gehackte Kräuter

Asiatisch

4 Scheiben Weißbrot
4 EL TK-Chinagemüse
einige Spritzer Sojasauce

Spargel für Feinschmecker

Spargel mit Schinken

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Stangen Spargel (Dose oder Rest)
4 TL Sauce Hollandaise, oder
2 Scheiben Edamer, oder
2 Scheiben Kräuterbutter

Spargel mit Rührei

4 Scheiben Weißbrot
Rührei aus folgenden Zutaten:
1 Ei
1 EL Sahne
Kräuter
2 Stangen Spargel

Spargel mit Putenbrust und Ei

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
1 hartgekochtes Ei
4 TL Sauce Hollandaise

Fisch und Meeresfrüchte

Muscheln

4 Scheiben Weißbrot
8 Muscheln aus der Dose
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
4 Scheiben Tomate
etwas Parmesankäse
2 TL Kräuterremoulade

Krabben

4 Scheiben Weißbrot
50 g Krabben (Dose)
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
Chili, Basilikum, einige Tropfen Zitronensaft

Thunfisch

4 Scheiben Weißbrot
50 g Thunfisch
8 Silberzwiebeln, geschnitten
etwas Tomatenketchup
etwas Meerrettich

Süßes für kleine und große Naschkatzen

Nussknacker

4 Scheiben Weißbrot oder Sonnenblumenbrot
2 TL Nougatcreme
2 TL zerkleinerte Nüsse
2 TL Eierlikör

Orangenecken

4 Scheiben Toastbrot
4 Stückchen Zartbitterschokolade
1 TL Orangenmarmelade
1 TL Orangenlikör
2 Scheiben frische Orange
1 TL Mandelblätter

Erdbeertraum

4 Scheiben Weißbrot
2 TL Erdbeermarmelade
4 frische Erdbeeren in Scheiben
½ TL Schokostreusel

Hawaiitaschen

4 Scheiben Müslitoastbrot oder Weißbrot
2 Scheiben Ananas
2 TL Multivitaminkonfitüre
1 TL Kokosraspeln

Affentoast

4 Scheiben Weißbrot
½ Banane
2 TL Nougatcreme

Apfelecken

4 Scheiben Weißbrot
4 TL Apfelmarmelade oder Apfelkompott
1 TL Rosinen
etwas Zimt

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Sandwichtoaster 48470 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG und der EU-Anordnung 1935/2004, Art. 3, § 1 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 31.5.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48470

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power rating:	1,400 W, 230 V~, 50 Hz
Handle:	Insulated
Housing:	White plastic, insulated
Dimensions:	Approx. 34.0 x 27.0 x 11.8 cm (W/D/H)
Weight:	Approx. 2,645 kg
Power cord:	Approx. 90 cm
Features:	Overheat protection 2 control lights for „ON/OFF“ and „Ready“ Standing surface for vertical storage
Accessories:	Instruction manual with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never leave the appliance unattended when it is operating and keep it out of reach of children.
11. Unplug the appliance from the wall socket after use, before cleaning or when problems appear during operation.
12. Place the appliance on an uncluttered and even surface. Never place or use the appliance and the lead cable near hot surfaces.
13. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
14. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
15. Use the appliance only indoors.
16. Unroll the lead cable completely before use. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
17. Never wrap the lead cable around the appliance, but

around the cable storage on the bottom of the base.

18. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
19. Make sure that the lead cable does not touch the hot appliance.
20. Do not use the appliance near flammable liquids. Fire hazard!
21. The appliance becomes hot during operation. Please use the handles or pot holders when moving the appliance.
22. Do not leave the appliance unattended when it is still hot. Risk of burns!
23. Open the lid completely when placing the sandwiches onto the plates or removing the sandwiches. Otherwise the lid may fall down. Risk of burns and injury!
24. For safety reasons never cover the appliance or the plates with paper, plastic film or other foreign material. Otherwise the risk of fire hazard exists!
25. Never touch the plates during operation or shortly afterwards with any part of the body or heat sensitive objects.
26. Do not store the appliance when it is still hot.
27. Check the plug and lead cable regularly for wear and damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance to our after-sales service for inspection and repair . Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
28. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

USE OF THE APPLIANCE

1. Before assembling the appliance remove all packing materials.
2. Wipe the appliance inside and outside with a damp cloth. Dry the parts carefully.
3. Grease the plates slightly and preheat the appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth. For further use
4. the plates must not be greased any more (except if stated in the recipe).
5. Put the plug into the socket (power supply 230 V~, 50 Hz). The red control lamp is lighting.
6. Preheat the appliance for about 10 minutes.
7. Then wipe the plates with a damp cloth.
8. As soon as the green lamp turns on, the required temperature is reached and the prepared toast can be placed in the appliance.
9. **The handle has to be closed firmly in order to ensure an optimum sealing of the toast edges.**
10. The first toast should not be used and should be thrown away.
11. Toast the sandwich for approx. 3–5 minutes.
12. Do not use any metal tools or sharp tools to take the toast out. We recommend to use wooden or plastic tools.

CLEANING AND CARE




To clean, unplug the appliance and let the appliance cool down.

1. Never immerse the appliance into water or any other liquid.
2. It is best to clean the baking surface while it is still warm with a soft brush or with a damp cloth.
3. Never use pointed or hard objects. They would scratch the antistick coating.
4. The appliance must be completely dry before using it again.

SANDWICH IDEAS

You may use any kind of bread for the preparation of sandwiches – however, we recommend to use white bread.
Cut the bread to the plate size and leave an uncovered edge of about 1 cm in order to ensure a good sealing of all sides of the sandwich.
Spread all sides of the bread which will contact the toast plates slightly with butter.
You will see, that only few ingredients (e.g. the left-overs of other dishes) are necessary to prepare delicious snacks quite simply and rapidly without any limitation to your phantasy: You may take meat, fish, cheese, sausage, which can be

combined with onions, tomatoes, gherkins, mushrooms, and spices to get delicious sandwiches. Or just try to make sweet pastries from white bread and fruits such as apples, bananas, pineapple combined with jam or chocolate.

Cheese sandwich

4 slices of white bread, 2 slices of cheese, 2 slices of cooked ham,
You may vary this recipe by adding gherkins or pineapples (can).
Place 1 slice of cheese, ham, and optionally pineapple or gherkins on the buttered toast slices (buttered side down).
Then put the other toast slices (buttered side up) on the sandwich, lay it into the preheated sandwich toaster. Close the toaster and toast the sandwiches.

Sandwich with ricotta or mascarpone and chutney

4 slices white bread, 100 g ricotta or mascarpone cheese, 1 egg, chutney (e.g. mango chutney), salt and pepper
Mix ricotta/mascarpone with the egg, salt, and pepper. Lay two buttered toast slices (buttered side down) on the preheated mould. Press a hollow into the bread with a spoon. Pour the cheese mixture onto this hollow. Add some chutney to taste. Then cover with the other toast slices (buttered side up), close the unit and toast the sandwich.

Chinese Rolls

1 tblsp oil, 2 scallions, washed and finely chopped, ½ small carrot, peeled and grated, 1 tsp soy sauce, 150 g bean sprouts (can), 50 g peeled prawns, some Sambal Oelek, 4 slices white bread, some melted butter to spread. Heat oil and slightly fry onions, add carrots and continue to fry for 2 minutes. Then add soy sauce, bean sprouts and prawns and let simmer for a moment.
Remove the edges of the white bread and roll the slices very thinly. Butter the underside with melted butter. Spread the stuffing on the slices and roll them up. Lay one roll each diagonally into the moulds of the toaster and toast the rolls.
We recommend to accompany this dish with salad.

Apple sultana puffs

15 g butter, 250 g peeled and chopped apples, 25 g sultanas, 1 tblsp sugar, ½ tsp cinnamon, 3 tblsp water, 1 tblsp lemon juice, 4 slices of white bread, melted butter
Melt butter, add apples, sultanas, sugar, cinnamon, water and lemon juice and cook stirring occasionally until the apples are soft.
Roll bread to a 3 mm thick plate and cut it into 13 cm large squares.
Spread slices of bread with butter and place them on the preheated moulds of the sandwich toaster (buttered side down). Fill 1 tablespoon of the stuffing on each dough plate and cover it with another buttered slice of bread (buttered side up).
Close the toaster and bake until the toast is golden. Serve warm.

Beef/ham snacks

175 g cold beef, finely chopped, 75 g cooked ham, finely chopped, 4 slices of white bread, 1 egg, beaten, salt, freshly grinded pepper
Mix beef, ham, salt, pepper and eggs. Then proceed as described for apple sultana puffs.

Samosas

You can take small quantities of vegetables for this recipe – ideal to use left-overs. Just vary the stuffing accordingly.
125 g flour, 2 pinches of salt, 3 tblsp oil, 2 tblsp water, 150 g jacket potatoes, peeled and cut into small pieces, 1 tblsp oil, 75 g onions, finely chopped, 1 ½ tsp curry powder, 75 g defrosted peas, 1 tsp fresh, grated ginger, 1 small chilli pepper, seeds removed, finely chopped, 2 tblsp water, 1 pinch of cayenne pepper, 2 tblsp lemon juice, melted butter, 2 tblsp fresh, finely chopped coriander
Prepare the stuff first. Fry the onions in oil, add curry powder and continue to fry for a moment, than add peas, ginger, chilli pepper and cook until the peas are soft. Then add the potatoes and other ingredients and let simmer for 3-4 min.
Roll the bread and cut it into approx. 13 cm large squares. Brush the preheated moulds of the sandwich toaster with butter, place 2 bread plates on it and add the stuffing. Cover with two other dough plates, brush with melted butter, close the unit and bake the samosas.
We recommend a dressing of yoghurt with fresh, chopped coriander or parsley and sprinkled with paprika pepper or garam masala.

Simple recipes

Jam snack

4 slices of bread
2 tsp jam
Make delicious snacks also with honey or chocolate/nut cream or peanut butter.
Liver sausage snack
4 slices of bread
50 g calf liver sausage
some mustard

Minced porc sausage snack

4 slices of bread
2–4 slices of minced porc sausage
2 Tl sweet mustard

Salami snack
4 slices of bread
2-4 slices of salami
4 slices of tomatoes

Meat loaf snack

4 slices of bread
2 slices of meat loaf
2 tsp mustard
some roasted onions

Cheese snack

4 slices of bread
2 slices of cheese
some paprika powder
Scrambled egg snack
4 half rolls or
4 slices of bread
2 eggs (scrambled)

Pizzas

Pizza Salami-mushrooms
4 slices of white bread
2 tsp tomato pulp
2 slices of salami
some oregano
2 tblsp mushrooms (can)
2 slices of cheese

Pizza Salami
4 slices of white bread
4 slices of peperoni salami
some oregano
2 slices of heese
4 slices of tomatoes

TIP:
Pizza snacks can be made with: tuna, artichokes, roasted beef, anchovis, etc

Poultry

Chicken - pineapple

4 slices of white bread
50 g chicken meat
1 tblsp pineapple pieces
2 tblsp remoulade

Poultry – carrots

4 slices of white bread
50 g poultry meat
¼ carrot, finely grated
2 tsp remoulade

Poultry – corn

4 slices of white bread
50 g poultry meat
4 tsp sweetcorn (can)
2 tsp tomato pulp

Exotic fruit combinations

Hawaii

4 slices of white bread
2 slices of cooked ham
2 slices of pineapple
2 cocktail cherries
2 slices of Gouda cheese

Tangerine – beef tongue

4 slices of white bread
2 slices of beef tongue
6-8 tangerine pieces (can)
2 tsp remoulade with herbs

Kiwi – roastbeef

4 slices of white bread
2 slices of roast beef
1 kiwi in slices of
some mango syrup

Variations with cheese

Chester

4 slices of white bread
2 tsp sliced tomato paprika
2 slices of of Chester
2 slices of tomatoes
4 sliced silver onions (glass)
1 cooked cubed egg

Feta cheese

4 slices of white bread
75 g sheep cheese
4 slices of tomatoes
2 filled olives in slices of
origan / basil

Walnut rolls

4 slices of linseed bread
75 g walnut cheese
some drops of brandy
2 tsp cherry jam

Vegetarian – light and tasty

German Vegetable Mix

4 slices of white bread
4 tblsp mixed vegetables
(peas, carrots, asparagus)
2 tsp cream
a pinch of vegetable stock cube
freshly chopped herbs

Mexican

4 slices of white or corn bread
2 tblsp sweetcorn
2 tsp cubed peppers
2 tsp cubed onions
Worcester sauce
one dash of chilli sauce

Asian

4 slices of white bread
4 tblsp frozen Chinese vegatables
some dashes soy sauce

Asparagus for gourmets

Asparagus with ham

4 slices of white bread
2 slices of cooked ham
2 stalks of asparagus (can or freshly cooked)
4 tsp sauce hollandaise, or
2 slices of mild cheese, or
2 slices of herb butter

Asparagus with scrambled egg

4 slices of white bread
Scrambled egg of the following ingredients:
1 egg
1 tblsp cream
herbs
2 stalks of asparagus

Asparagus with turkey breast and egg

4 slices of white bread
2 slices of smoked turkey breast
1 cooked and cubed egg
4 tsp sauce hollandaise

Fish and seafood

Mussels

4 slices of white bread
8 mussels (can)
some tomato pulp
some garlic
4 slices of tomato
some parmesan cheese
2 tsp herb remoulade

Crabs

4 slices of white bread
50 g crabs (can)
some tomato pulp
some garlic
chilli, basil,
some dashes of lemon juice

Tuna

4 slices of white bread
50 g tuna
8 silver onions, sliced
some tomato ketchup
some horseradish

Sweet dreams

Hawaii snacks

4 slices of muesli toast or
4 slices of white bread
2 slices of pineapple
2 tsp multivitamine jam
1 tsp coconut flakes

Nutcracker

4 slices of white bread or sunflower seed bread
2 tsp nougat cream
2 tsp chopped nuts
2 tsp egg liquor

Orange corners

4 slices of white bread
4 pcs of chocolate
1 tsp orange marmelade
1 tsp orange liquor
2 slices of fresh orange
1 tsp sliced almonds

Strawberry dream

4 slices of white bread
2 tsp strawberry jam
4 fresh strawberries in slices
½ tsp chocolate chips

Monkey toast

4 slices of white bread
½ banana
2 tsp nougat cream
Apple pastries
4 slices of white bread
4 tsp apple jam, or
4 tsp stewed apples
1 tsp sultanas
some cinnamon

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48470

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	1.400 W, 230 V~, 50 Hz
Poignée:	Isolé
Boîtier:	Plastique, isolé
Dimensions:	Env. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm (L/P/H)
Poids:	Env. 2,654 kg
Cordon:	Env. 90 cm
Caractéristiques:	Protection contre surchauffe 2 lampes de contrôle pour «MARCHE/ARRÊT» et «PRÊT» Surface plaine pour rangement verticale
Accessoires :	Notice d´utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l‘équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l’appareil.



Ce symbole indique le risque d’être brûlé. Soyez prudent en utilisant l’appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L‘appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d‘expérience et/ou de connaissances s‘ils sont surveillés ou instruits au niveau de l‘utilisation sûre de l‘appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L‘appareil n‘est pas un jouet. Le nettoyage et l‘entretien de l‘appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l‘appareil ou surveiller en permanence.

3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l‘appareil uniquement s‘il se trouve dans la position d‘utilisation prévue normalement, qu‘ils sont surveillés ou qu‘ils ont été instruits au niveau de l‘utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d‘enfants ou de personnes à risques.
5. Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
6. Vérifier que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu’à un courant alternatif.
7. Cet appareil n‘est pas destiné à être mis en marche au moyen d‘un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
8. Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.
9. Ne pas mettre l’appareil au lave-vaisselle.
10. Ne pas laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est sous tension. Tenir l’appareil hors de portée des enfants.
11. Après chaque utilisation, avant toute opération de nettoyage ou en cas d’éventuelles anomalies de fonctionnement, retirer la fiche de la prise secteur.
12. Toujours placer l’appareil sur une surface plane et bien dégagée. Ne jamais poser ou utiliser l’appareil et son câble sur ou près de surfaces chaudes ou d’une flamme nue.
13. Ne jamais manipuler l’appareil ou son cordon d’alimentation avec les mains mouillées.
14. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d’hébergement,
    - dans des chambres d’hôtes ou maisons de vacances.
15. Ne pas utiliser l’appareil en plein air.
16. Avant toute utilisation, dérouler entièrement le cordon d’alimentation. Afin d’éviter tout accident en

présence d’enfants, ne pas laisser pendre le cordon au-delà des limites du plan de travail.

17. Ne jamais enrouler le cordon d’alimentation autour de l’appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet (autour du socle).
18. Pour débrancher l’appareil, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d’alimentation de l’appareil.
19. Le cordon d’alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les parties chaudes de l’appareil.
20. Ne pas utiliser l’appareil en présence de substances inflammables (par ex. alcool à brûler). Risque d’incendie !
21. L’appareil sous tension atteint des températures très élevées. Pour prévenir tout risque de brûlure, toujours manipuler l’appareil en le portant par ses poignées ou en utilisant des maniques.
22. Ne pas laisser l’appareil sans surveillance tant qu’il est encore chaud. Risque de brûlure !
23. Afin d’éviter toute blessure corporelle, tenir l’appareil grand ouvert lorsque vous versez de la pâte ou retirez la sandwichs. Dans le cas contraire, l’appareil peut se refermer brusquement.
24. Pour des raisons de sécurité, ne pas recouvrir l’appareil ni les plaques de cuisson de papier, de film plastique ou de tout autre corps étranger. Risque d’incendie !
25. Pendant ou juste après le fonctionnement de l’appareil, ne jamais toucher les plaques à mains nues ou avec des objets sensibles à la chaleur.
26. Laisser refroidir l’appareil dans son intégralité avant de le ranger.
27. Contrôler régulièrement l’état de la prise et du cordon d’alimentation. En cas d’usure ou de détérioration du câble ou d’autres éléments, veuillez retourner l’appareil à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s’avérer dangereuse pour l’utilisateur et entraînera l’annulation de la garantie.
28. Si le cordon d’alimentation est endommagé, il convient, par mesure de sécurité, de le faire remplacer, par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée en la matière.



Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

USAGE DE L'APPAREIL

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Faites attention que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. Séchez l'appareil.
4. Nous recommandons de graisser les plaques avec de l'huile résistante à la chaleur avant le premier usage. Fermez l'appareil. Pendant l'usage suivant il ne faut plus graisser les plats, sauf si c'est précrit par la recette.
5. Posez la fîche dans la prise (alimentation 230 V~, 50 Hz). Le rouge lampe de contrôle s'allument.
6. Préchauffez l'appareil environ 10 minutes.
7. Après essuyez les plaques avec un chiffon humide.
8. Après que la température nécessaire est achevée, la lampe de contrôle verte s'allume.
9. Aussitôt que la lampe droite s'allume, la température nécessaire est achevée et le sandwich peut être mis dans l'appareil.
10. **Il faut bien fermer la poignée pour que les bords du sandwich sont bien fermés.**
11. Grillez le sandwich environ 3–5 minutes.
12. Le premier sandwich ne doit pas être dégusté.
13. Prenez des outils en bois ou en plastique pour enlever le sandwich pour ne pas endommager l'enduction des plaques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil pour le nettoyer et le laisser refroidir.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les plats avec un chiffon humide et doux. Puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.Il est préférable de nettoyer les plaques de cuisson encore tièdes avec une brosse douce ou avec un chiffon humide.
3. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou durs. Ils rayeraient la matière anti-adhésive.
4. L'appareil doît être sec avant d'être utilisé de nouveau.

LES SANDWICHS

Pour préparer des sandwichs vous pouvez prendre toute sorte de pain – nous recommandons du pain blanc.
Coupez les tranches de pain dans les mesures des plaques. Laissez toujours un bord de 1 cm pour éviter, que les ingrédients s'écoulent pendant la cuisson.
Beurrez légèrement les côtés extérieures du pain qui seront posées sur les plats.
Vous allez constater qu'il vous faut seulement peu d'ingrédients (p.e. des restes) pour préparer des casse-croûtes délicieux: prenez de la viande, du poisson, du fromage, de la saucisse, combiné avex des oignons, des tomates, des cornichons, des champignons et des épices. Essayez aussi de fourrer du pain blanc avec de fruits (pommes, bananes, ananas) combinées avec de la confiture ou du chocolat – vous recevrez des pâtisseries savoureuses.

Croque Monsieur

4 tranches de pain blanc, 2 tranches de fromage, 2 tranches de jambon cuit
Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conserve).
Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons. Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil préchauffé.

Chaussons chinois

1 CS d'huile, 2 échalottes finement hachées, ½ carotte râpée, 1 CT de sauce de soja, 150 g de pousses d'haricots (conserve), 50 g de crevettes pelées, un peu de Sambal Oelek, 4 tranches de pain blanc, beurre fondu
Chauffer l'huile et faites étuver les oignons, ajoutez la carotte et continuez à étuver pour 2 minutes, puis ajoutez la sauce de soja, les pousses d'haricots et les crevettes. Enlevez les bords du pain et roulez-le bien mince. Badigeonnez le côté inférieur avec du beurre fondu, distribuez la farce sur le pain et roulez-le. Mettez les rouleaux dans l'appareil préchauffé et faites-les griller. Accompagnez ce plat de salade.

Chaussons aux pommes

15 g de beurre, 250 g de pommes pelées et coupées en petits morceaux, 25 g de raisins secs, 1 CS de sucre, ½ CT de canelle, 3 CS d'eau, 1 CS de jus de citron, 4 tranches de pain blanc
Fondez le beurre, ajoutez les pommes, les raisins, le sucre, le canelle, l'eau et le jus de citron et faites cuire en remuant de temps en temps. Roulez le pain à une épaisseur de 3 mm et coupez-le en carreaux de 13 cm.
Badigeonnez deux carreaux de pâte avec du beurre fondu et posez-les sur l'appareil préchauffé. Posez une CS de la compote sur la pâte, couvrez les chaussons d'un autre carreau de pâte beurré et faites griller pour env. 4 minutes. Faites servir au chaud, accompagné de crème chantilly ou de la glace à la vanille.

Chaussons boeuf – jambon

175g de viande froide de boeuf, finement hâché, 75 g de jambon cuit gras, finement hâché, 4 tranches de pain blanc, 1 oeuf battus, sel, poivre
Mélangez la viande de boeuf et le jambon, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez avec les oeufs. Procedez comme décrit ci-dessus.

Chaussons farcis à la méxicaine – Samosas

Très pratique pour récupérer des restes, donc modifiez la recette selon votre goût.
4 tranches de pain blanc
150 g de pommes de terres en robe de chambre, pelées et coupées an petits carrés, 1 CS d'huile, 75 g d'oignons, finement hâchés, 1½ CT de curry, 75 g de pois, dégelées, 1 CT de gingembre râpé, 1 petit poivron dépépiné et finement hâché, 2 CS d'eau, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 CS de jus de citron, beurre fondu pour badigeonner, 2 CS de coriandre frais, finement hâché
Préparez la farce: Braisez les oignons dans l'huile, ajoutez le curry et ajoutez après quelques instants les petits pois, le gingembre, les poivrons et l'eau. Faites cuire quelques minutes. Puis ajoutez les autres ingrédients et les pommes de terre et faites cuire encore pour 3–4 minutes. Roulez le pain et coupez-le en carreaux de 13 cm. Beurrez les moules préchauffées, y posez 2 tranches de pain et fourrez-les. Couvrez-les d'une autre tranche de pain, fermez l'appareil et faites dorer les samosas. Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une sauce de yaourt avec du coriandre frais haché ou du persil haché et de paprika.

Farce de viande d'agneau et de boeuf

250 g viande d'agneau ou de boeuf finement hâchée, 80 g d'oignons, 1 cuillerée à café de huile
2 cuillerées à café d'ail finement hâché, 1 cuillerée à café de gingembre finement hâché, 1 poivrons dépépinés et hachés, 1 cuillerée à soupe de coriandre haché, 2 cuillerées à soupe d'eau, jus de citron, sel et poivre
Dorez les oignons dans l'huile, ajoutez l'ail, le gingembre et les poivrons. Braisez 2 minutes, ajoutez la viande et faites cuire, jusqu'à ce la viande commence à dorer, ajoutez les épices et l'eau. Reduisez la chaleur et faites braiser env. 25 minutes. Ajoutez le coriandre.
Continuez comme décrit dans la recette ci-dessus.

Des recettes simples

À la confiture

4 tranches de pain
2 CT de confiture
Essayez aussi du miel, de la crème de nougat ou du beurre de cacahuettes!

Au Pâté de Foie

4 tranches de pain
50 g de pâté de foie de veau
un peu de moutarde

À la saucisse de porc

4 tranches de pain
2–4 tranches de saucisse de porc
2 cuillerées de moutarde sucré

Au Salami

4 tranches de pain
2–4 tranches de salami
4 tranches de tomates
Aux saucisses
4 tranches de pain
1 saucisse viennoise
2 CT de ketchup ou de moutarde

Aux oeufs brouillés

4 moitiés de petit pain
ou
4 tranches de pain
2 oeufs
Préparez des oeufs brouillés.

Au boudin

4 tranches de pain
50 g de boudin
2 CT de moutarde
½ cornichon en tranches

Au pâté

4 tranches de pain
2 tranches de pâté
2 CT de moutarde
des oignons grillés

Au fromage

4 tranches de pain
2 tranches de fromage
un peu de paprika

Pizzas

Pizza Salami-champignons

4 tranches de pain blanc
2 CT de purée de tomates
2 tranches de salami
origan
2 CS de champignons (conserve)
2 tranches de fromage

Pizza Salami

4 tranches de pain blanc
4 tranches de salami au poivron
origan
2 tranches de fromage
4 tranches de tomates

Recommandation:
Enrichez vos casse-croûtes pizza de thon, de moules, d‘artichauts, des anchois etc.

Volailles

Poulet – ananas
4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
1 CS d‘ananas
2 CS de remoulade

Poulet – carottes
4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
¼ carotte râpée
2 CT de remoulade

Poulet – maïs
4 tranches de pain blanc
50 g de poulet
4 CT de maïs (conserve)
2 CT de purée de tomate

Des combinaisons exotiques aux fruit

Mandarines – langue de boeuf

4 tranches de pain blanc
2 tranches de langue de boeuf cuite
6-8 pièces de mandarines
2 CT de la remoulade aux fines herbes

Hawaii

4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 tranches de ananas
2 cerises en sirop
2 tranches de fromage gouda

Kiwi – Roastbeef

4 tranches de pain blanc
2 tranches de roastbeef
1 kiwi en tranches
sirop de mangues

L‘asperge pour les gourmets

Asperge avec du jambon

4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 asperges entières (conserve)
4 CT de sauce hollandaise, ou
2 tranches de fromage doux, ou
2 tranches de beurre aux fines herbes

Asperge avec des oeufs brouillées
4 tranches de pain blanc
Preparez des oeufs brouillées:
1 oeuf
1 CS de crème
fines herbes
2 asperges entières

Asperge avec de la poitrine de dinde

4 tranches de pain blanc
2 tranches de poitrine de dinde fumée
1 oeuf dur coupé
4 CT de sauce hollandaise

Vegetarien – Léger et délicieux

À la mexicaine

4 tranches de pain blanc ou de pain au maïs
2 CS de grains de maïs (conserve)
2 CT de poivron rouge coupé
2 CT d'oignons hachés
quelques gouttes de sauce de Worcester
quelques gouttes de sauce au chili

Leipziger Allerlei

(RECETTE ALLEMANDE)
4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes mélangés (petits pois, carottes, asperge,...)
2 CT de crème chantilly
épices potagers
fines herbes hachées

À l'asiatique

4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes chinois (congélés) quelques gouttes de sauce de soja

Poissons et fruits de mer

Moules

4 tranches de pain blanc
8 moules (conserve)
purée de tomates
ail
4 tranches de tomate
2 CT de remoulade aux fines herbes

Crevettes

4 tranches de pain blanc
50 g de crevettes (conserve)
purée de tomates
ail
chili, basilic
quelques gouttes de jus de citron

Thon

4 tranches de pain blanc
50 g de thon
8 petits oignons conservés, coupés en tranches
un peu de ketchup de tomates
un peu de raifort

Les petites pâtisseries

Rêve aux fraises

4 tranches de pain blanc
2 CT de confiture de fraises
4 fraises fraîches en tranches
½ CT de chocolat râpé
Chaussons aux framboises
4 tranches de pain blanc
2 CT de confiture de framboises
1 pincée de canelle
2 CT d'amandes feuilletées

À l'Hawaii

4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc
2 tranches d'ananas
2 CT de confiture multivitamines
1 CT de flocons de coco

Casse-noisette

4 tranches de pain blanc ou de pain de tournesol
2 CT de crème de nougat
2 cuillerées à cafe de noisettes hachées
2 CT de liqueurs d'oeufs

À l'Orange

4 tranches de pain blanc
4 pièces de chocolat amer
1 CT de confiture d'oranges
1 CT de liqueur d'oranges
2 tranches d'orange fraîche
1 CT d'amandes feuilletées

Petit déjeuner des singes

4 tranches de pain blanc
½ banane
2 CT de crème de nougat
Chaussons aux pommes
4 tranches de pain blanc
4 CT de confiture de pommes, ou
4 CT de compot de pommes
1 CT de raisins secs
une pincée de canelle

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48470

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	1.400 W, 230 V~, 50 Hz
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Behuizing:	Kunststoff, geïsoleerd
Afmetingen:	Ca. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm L/D/H
Gewicht:	Ca. 2,654 kg
Voedingskabel:	Ca. 90 cm
Uitrusting:	Controlelampjes voor "aan/uit" en "gereed" Slipvaste standvoeten Ruimtebesparende bewaring, rechtop
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale

bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
12. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en kabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
13. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
15. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
16. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen, opdat bijv. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van het werkvlak kunnen trekken.
17. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.
18. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stop-

contact, nooit aan het snoer zelf.
19. Let erop dat de kabel niet tegen het hete apparaat ligt.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen zoals spiritus - brandgevaar.
21. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom de handvatten resp. pannenlapjes als u het apparaat beweegt.
22. Zolang het apparaat heet is, dit niet zonder toezicht laten staan – risico op verbranding!
23. Bij het invullen van deeg of het verwijderen van de wafel het deksel beslist helemaal openen omdat dit anders kan dichtklappen – risico op verbranding en letsel!
24. Dek uit veiligheidsredenen het apparaat en de grillplaaten nooit met papier, folie of andere voorwerpen af. Er bestaat anders brandgevaar!
25. Kom tijdens het gebruik en kort daarna nooit met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen tegen de grillplaaten.
26. Apparaat niet opbergen zolang dit nog warm is.
27. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.
28. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.



LET OP:

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

BEDIENEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg het apparaat met een vochtige doek af.
3. Let erop dat geen water de behuizing binnendringen kan.
4. Olie de grillplaat voor het eerste gebruik iets in, het beste met kokosolie of een ander hittebestendig vet en verwarm het apparaat gedurende ca. 10 minuten, Gedurende het wijdere gebruik is het nie nodig de platen te vetten.
5. De stekker in het stopcontact (stroomvoeding 230 V~, 50 Hz) steken. De rode controlelampje gaan branden. Zolang het apparaat in gebruik is, blijft het rode lampje ingeschakeld.
6. Terwijl het apparaat voorverwarmt (ca. 10 minuten), de ingrediënten voor de gewenste gerechten gereedzetten. Veeg de bakplaten met een vochtige doek af.
7. Wanneer het groene controlelampje gaat branden, kunt uw het eerste sandwich toebereiden.
8. Toast het sandwich ong. 3–5 minuten.
9. **Bij de bereiding van sandwiches maakt u ook de sluiting aan de handgreep dicht!**
10. De erste sandwich is niet geschikt voor verbruik.
11. Neem a.u.b. een houten of kunststoff tang tot eruit nemen van het sandwich.

REINIGING




Voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat iets laten afkoelen.

1. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Veeg de nog warme bakplaten met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel voor het schoonmaken van de groeven.
3. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen. Deze zouden de anti-aanbaklaag kunnen bekrassen.
4. Vóór een volgende gebruik dient het apparaat volkomen droog te zijn.

RECEPTEN

Voor het maken van sandwiches kan iedere broodsoort worden gebruikt - wij adviseren toastbrood. Snij het brood tot de groote van de bakplaten.
Smeer alle broodkanten die op de toastplaten worden gelegd, met een dun laagje boter of margarine in. Laat altijd en rand van 1 cm.
U zult constateren dat u reeds met enkele ingrediënten (bijv. etensresten) kostelijke snacks gemakkelijk en snel kunt bereiden, waarbij uw fantasie geen grenzen kent: Hiervoor zijn vlees, vis, kaas optimaal, die met uien, tomaten, au

gurken, champignons en kruiden worden gecombineerd, tot kostelijke sandwiches kunnen worden gemaakt. Of probeer eens van witbrood en vruchten, zoals appels, bananen, ananas, gecombineerd met confiture of chocolade, een kostelijk gebak te vervaardigen.

Kaas-sandwich

4 plakjes toastbrood, 2 plakjes kaas (bijv. Scheibletten), 2 plakjes gekookte ham
Deze sandwich kunt u variëren doordat u al naargelang de smaak augurken of ananas uit blik toevoegt.
Twee met boter gesmeerde plakjes toastbrood (de kant met boter naar onderen) met elk 1 plakje kaas, ham en naar keuze ananas of augurk beleggen.
Vervolgens de resterende plakjes toastbrood (kant met boter naar boven) erop plaatsen en de sandwiches in de voorverwarmde sandwichtoaster plaatsen. Het apparaat dichtmaken en roosteren.

Chinese rollen

1 TL olie, 2 sjalotten, gewassen en fijngehakt, ½ kleine wortel, geschild en geraspt, 1 TL ketjap 150 g bonenkiemen, afgedropen (blik), 50 g geschilde garnalen, een beetje sambal oelek, 4 plakjes toastbrood
een beetje gesmolten boter om in te smeren
Olie verhitten en uien kort aanbraden, wortel toevoegen, nogmaals 2 minuten stoven totdat ze een beetje zacht worden. Vervolgens ketjap, bonenkiemen en garnalen toevoegen en laten trekken.
Toastbroodranden verwijderen en het toastbrood met de deegrol zeer dun uitrollen. De onderkant met gesmolten boter insmeren. De vulling gelijkmatig op de plakjes verdelen en er oprollen. Telkens een rol diagonaal in de uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Het deksel sluiten en roosteren.

Gevulde deegflappen - Samosas

Voor deze deegflappen kunnen ook kleine hoeveelheden groente worden gebruikt. De vulling kan dienovereenkomstig worden gevarieerd.
4 plakjes toastbrood, 150 g in de schil gekookte aardappelen, geschild en in dobbelsteentjes gesneden, 1 EL olie, 75 g uien, fijngehakt, 1 ½ TL kerrie, 75 g diepgevroren erwten, ontdooid, 1 TL verse, fijn geraspte gember, 1 kleine chili, ontpit en fijngehakt, 2 EL water, 1 snufje cayennepeper, 2 EL citroensap, gesmolten boter om in te smeren, 2 EL verse, fijngehakte koriander
Eerst de vulling bereiden. Hiervoor de uien in olie aanbraden, kerrie toevoegen en kort laten doorstoven, vervolgens erwten, gember, chili en water toevoegen en laten doorstoven totdat de erwten gaar zijn. Nu de resterende ingrediënten en de aardappelen toevoegen en nogmaals 3–4 min. laten smoren.
Het brood uitrollen en in ca. 13 cm grote vierkanten snijden. De voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster met boter insmeren, 2 broodplaten er opleggen en goed vullen. Met twee verdere broodplaten afdekken en met boter insmeren. Het apparaat dichtmaken en de samosas goudbruin bakken.

Appel-rozijnenflappen

15 g boter, 250 g geschilde en uitgeholde appelen, in dubbel-steentjes gesneden, 25 g rozijnen, 1 EL suiker, ½ TL kaneel, 3 EL water, 1 TL citroensap, 4 plakjes witbrood, gesmolten boter om in te smeren
Boter smelten, appels, rozijnen, suiker, kaneel, water en citroensap toevoegen en al roerende, net gaar stoven.
Het brood tot een 3 mm dikke plaat uitrollen en in 13 cm grote deegvierkanten snijden.
Twee dbroodlaten met boter insmeren en op de voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Telkens 1 eetlepel vulling op de broodplaten deponeren en met een geboterde broodplaat afdekken.
Het apparaat dichtmaken en ca. 4 min. roosteren totdat het bladerdeeg goudbruin is. Warm serveren.

Eenvoudige recepten

Confiture-snack

4 plakjes brood
2 TL confiture
Met honing of nougatcrème kunnen ook heerlijke snacks worden getoverd.

Leverworst-snack

4 plakjes brood
50 g kalfsleverworst
een beetje mosterd

Salami-snack

4 plakjes brood
2–4 plakjes salami
4 plakjes tomaten

Leverkaas-snack

4 plakjes brood
2 plakjes leverkaas
2 TL mosterd
enkele gebakken uien

Kaas-snack

4 plakjes brood
2 plakjes tilsiter kaas
een beetje paprikapoeder

Omelet-snack

4 halve broodjes of 4 plakjes brood
2 eieren
hieruit omelet maken

Weense worstjes-snack

4 plakjes brood
1 Weens worstje
2 TL ketchup of mosterd

Boterhamworst-snack

4 plakjes brood
2 plakjes boterhamworst
enkele stukjes augurk

Bloedworst-snack

4 plakjes brood
50 g bloedworst
2 TL mosterd
½ augurk in plakjes

Pizzas

Pizza Salami-Champignons

4 plakjes wittebrood
2 TL tomatenpuree
2 plakjes katenspek
een beetje oregano
2 EL champignons (blik)
2 plakjes kaas

Pizza Salami

4 plakjes wittebrood
4 plakjes peperonisalami
een beetje oregano
2 plakjes kaas
4 plakjes tomaat

TIP:
Alle recepten zijn geschikt voor klassieke pizza-uitrusting: tonijn, mosselen, artisjokken, gebraden runder gehakt, ansjovis enz.

Asperges voor fijnproevers

Asperges met ham

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 asperges (blik of rest)
4 TL sauce hollandaise, of
2 plakjes edammer, of
2 plakjes kruidenboter

Asperges met geklopt ei

4 plakjes wittebrood
geklopt ei uit de volgende ingrediënten:
1 ei, 1 EL room, kruiden
2 asperges

Asperges met kalkoenfilet en ei

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gerookte kalkoenfilet
1 hardgekookt ei
4 TL sauce hollandaise

Variaties met kaas

Schapekaas

4 plakjes wittebrood
75 g schapekaas
4 plakjes tomaat
2 gevulde olijven in schijfjes
oregano / basilicum

Verse kaas

4 plakjes mueslibrood of wittebrood
75 verse kaas (vol vet)
12 gehalveerde, ontpitte druiven

Walnotenbroodjes

4 plakjes lijnzaadbrood
75 g walnotenkaas
enkele druppels vieux
2 TL kersenconfiture

Gevogelte

Kip-Ananas

4 plakjes wittebrood
50 g kippevlees
1 EL ananas uit blik
2 EL remoulade

Gevogelte-worteltjes

4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
¼ wortel, fijn geraspt
2 TL remoulade

Gevogelte-maïs

4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
4 TL maïs (blik)
2 TL tomatenpuree

Vegetarisch – Licht en lekker

Mexicaans

4 plakjes wittebrood of
4 plakjes maïsbrood
2 EL maïskorrels
2 TL paprika in dobbelsteentjes
2 TL uien, in dobbelsteentjes
enkele sprenkeltjes worcester-saus
een sprenkeltje chilisaus

Leipziger Allerlei

4 plakjes wittebrood
4 EL gemengde groente (erwten, worteltjes, asperges)
2 TL zoete room
een beetje soepgroentepoeder
verse gehakte kruiden

Aziatisch

4 plakjes wittebrood
4 EL diepvries-chinagroente
een sprenkeltje sojasaus

Exotische combinaties met vruchten

Hawaii

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 schijfjes ananas
2 cocktailkersen
2 plakjes Goudse kaas

Mandarijnen-rundertong

4 plakjes wittebrood
2 plakjes rundertong
6–8 mandarijnpartjes (blik)
2 TL kruidenremoulade

Kiwi-rosbief

4 plakjes wittebrood
2 plakjes rosbief
1 kiwi in plakjes
een beetje mangosiroop

Vis en zeebanket

Mosselen

4 plakjes wittebrood
8 mosselen uit blik
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
4 plakjes tomaat
een beetje parmezaanse kaas
2 TL kruidenremoulade

Garnalen

4 plakjes wittebrood
50 g garnalen (blik)
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
chili, basilicum, enkele druppels citroensap

Tonijn

4 plakjes wittebrood
50 g tonijn
8 zilveruitjes, gesneden
een beetje tomatenketchup
een beetje mierikswortel

Zoete gerechten voor kleine en grote snoepers

Apentoast

4 plakjes wittebrood
½ banaan
2 TL nougatcrème

Appelpunten

4 plakjes wittebrood
4 TL appelconfiture
4 TL appelcompote
1 TL rozijnen
een beetje kaneel

Hawaii-flappen

4 plakjes muesli-toastbrood
of
4 plakjes wittebrood
2 plakjes ananas
2 TL multivitamine-confiture
1 TL geraspte kokos

Aardbeienfantasie

4 plakjes wittebrood
2 TL aardbeienjam
4 verse aardbeien in plakjes
½ TL hagelslag

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48470

DATI TECNICI



Potenza:	1.400 W, 230 V~, 50 Hz
Manico:	Termoisolante
Corpo:	Plastico, resistente alle alte temperature
Dimensioni:	Ca. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm L/P/A
Peso:	Ca. 2,654 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 90 cm
Dotazione:	Protezione contro il surriscaldamento 2 spie di controllo di ACCESO/SPENTO e PRONTO Superficie per una comoda conservazione verticale
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accen-

dere e spegnere l‘apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all‘uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.

4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
6. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio in acqua o in altri liquidi.
9. L’apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. L‘apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
11. Dopo l’utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
12. Posizionare l‘apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l’apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
13. Non toccare mai né l’apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
14. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all‘uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all’utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
15. L’apparecchio è destinato solo a un uso interno.
16. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell’uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro, onde evitare che per esempio i bambini vi si aggrappino involontariamente e lo facciano cadere.
17. Non avvolgere per nessun motivo il cavo

attorno all’apparecchio, bensì nell’apposito spazio avvolgicavo sulla base dell’apparecchio.

18. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
19. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell’apparecchio.
20. Non utilizzare l’apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, per esempio l’alcol – pericolo di incendio!
21. Durante il funzionamento, l’apparecchio si surriscalda. Per muoverlo si raccomanda quindi l’uso di presine.
22. Non lasciare incustodito l‘apparecchio caldo – pericolo di ustione!
23. Nel versare o togliere l’impasto del waffel, tenere il coperchio completamente aperto, altrimenti rischia di cadere – Pericolo di ustione e ferimento!
24. Per motivi di sicurezza, non coprire mai l’apparecchio e le piastre con carta, pellicole o altri corpi estranei. Pericolo di incendio!
25. Durante il funzionamento e subito dopo, non toccare le piastre con parti del corpo o con oggetti sensibili alle alte temperature.
26. Non riporre l’apparecchio ancora caldo.
27. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l’apparecchio per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l‘utilizzatore a gravi pericoli e comportano l’esclusione dalla garanzia.
28. Se il cavo di alimentazione dell’apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.



ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l‘apparecchio diventa molto caldo!



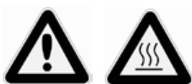
Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PREPARAZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire il corpo dell'apparecchio internamente ed esternamente con un panno umido e asciugare con cura.
3. Ungere leggermente le superfici di cottura prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, quindi chiuderlo.
4. Inserire la spina in una presa di corrente (alimentazione 230 V~, 50 Hz). Le le spie di controllo rossa si accende.
5. Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. Pulire le piastre con un panno umido.
6. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la luce verde si accende. Questa spia di controllo si accende quando la temperatura impostata scende e l'apparecchio ricominicia a scaldare il toast può essere inserito nell'apparecchio.
7. **La maniglia deve essere ben chiusa, affinché i bordi del toast si chiudano durante la cottura.**
8. Il primo toast preparato non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.
9. Durante gli utilizzi successivi non è necessario ungere nuovamente le piastre.
10. Per estrarre il toast si consiglia di utilizzare una pinza in plastica o in legno. Gli attrezzi metallicio o appuntiti possono danneggiare il rivestimento.

PULIZIA



Prima di effettuare le operazioni di pulizia, togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare un po' l'apparecchio.

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.
2. Pulire le superfici di cottura ancora calde con un panno umido oppure utilizzare una spazzola morbida per pulire le scanalature.
3. Non utilizzare oggetti appuntiti o duri in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.

RICETTE

Per la preparazione dei panini si può utilizzare qualsiasi tipo di pane. Noi suggeriamo il pane da toast.
Spalmare su entrambi i lati delle fette da disporre sulle piastre un po' di burro o margarina.
Bastano pochi ingredienti (p.e.: rimasugli dei pasti) per preparare degli snack gustosi in modo semplice e veloce. Carne, pesce, formaggio, affettati abbinati a cipolla, pomodori, cetrioli sottaceto, funghi e spezie sono ottimi per preparare panini veramente sfiziosi. Oppure vale la pena provare dei dolci deliziosi preparati frutta come mele, banane e ananas abbinati a marmellata o cioccolato.
Nel farcire i panini, accertarsi che il pane abbia le stesse dimensioni delle piastre e che la farcitura disti dai margini circa 1 cm, onde evitare che il formaggio scivoli e fuoriesca.

Panino al formaggio

4 fette di pane da toast, 2 fette di formaggio (p.e. sottilette), 2 fette di prosciutto cotto

È possibile variare questo panino, aggiungendo cetrioli sottaceto o ananas in scatola a seconda dei gusti.

Farcire due fette di pane da toast imburrate (la parte imburrata verso il basso) con una fetta di formaggio, prosciutto e ananas o cetrioli a scelta. Infine sovrapporre le rimanenti fette di toast (parte imburrata verso l'alto) e mettere i panini nella tostiera con le piastre da sandwich preriscaldate. Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 2–3 minuti.

Panino Chutney - Ricotta/Mascarpone

4 fette di pane da toast, 100 g di ricotta o mascarpone, 1 uovo, Chutney (p.e. Mango Chutney), sale e pepe

Mescolare la ricotta/il mascarpone con uova, sale e pepe. Porre due fette di pane da toast imburrate (con il lato imburrato verso il basso) sugli appositi alloggiamenti della piastra. Con un cucchiaio formare un leggero avvallamento nel pane. Versare gli ingredienti ben amalgamati sul pane e aggiungere il Chutney a piacimento. Infine, appoggiare le fette di pane da toast rimanenti (con la parte imburrata verso l'alto), chiudere l'apparecchio e tostare per circa 2–3 minuti.

Involtini cinesi

1 cucchiaino di olio, 2 cipolle primaverili, lavate e tritate finemente, ½ carota piccola, sbucciata e grattugiata, 1 cucchiaino di salsa di soia, 150 g di germogli di fagiolo, sgocciolati (barattolo), 50 g di granchi spellati, un po' di Sambal Oelek, 4 fette di pane da toast

Del burro ammorbidito da spennellare

Riscaldare l'olio e cuocere brevemente le cipolle, aggiungere la carota, cuocere per altri 2 minuti finché si ammorbidiscono leggermente. Quindi aggiungere la salsa di soia, i germogli di fagioli e i granchi e lasciar insaporire.

Togliere i bordi del pane e stendere il toast con un mattarello fino a farlo diventare molto sottile. Spennellare la parte inferiore con il burro ammorbidito. Distribuire la farciura uniformemente sulle fette e arrotolare. Porre un involtino diagonalmente nell'avvallamento della piastra da sandwich, chiudere il coperchio e tostare per 2–3 minuti.

Saccottini alle mele e uva sultanina

15 g di burro, 250 g di mele sbucciate e senza torsolo, tagliate a dadini, 25 g di uva sultanina, 1 cucchiaio di zucchero, ½ cucchiaino di cannella, 3 cucchiai di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone, 4 fette di pane da toast

Burro ammorbidito da spennellare

Sciogliere il burro e aggiungere la mela, l'uva sultanina, lo zucchero, la cannella, l'acqua e il succo di limone, quindi cuocere mescolando di tanto in tanto.

Spennellare due quadrati di pane con il burro e porre nell'alloggiamento preriscaldato della piastra da sandwich. Distribuire sulla pasta un cucchiaio di farcitura e coprire con un altro quadrato di pasta imburrato.

Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 4 minuti fino a doratura. Servire caldo.

Ricette semplici

Snack con würstel viennese

4 fette di pane da toast
1 würstel viennese di piccole dimensioni
2 cucchiaini di ketchup o senape

Snack con Leberkäse

4 fette di pane da toast
2 fette di Leberkäse (specialità a base di patè di carne)
2 cucchiaini di senape
Alcune cipolle rosolate

Snack al formaggio

4 fette di pane da toast
2 fette di Tilsiter
Peperoncino in polvere

Snack alla marmellata

4 fette di pane da toast
2 cucchiaini di marmellata
Anche con il miele o la crema di cacao e nocciola è possibile creare deliziosi snack.

Snack con salsiccia di fegato

4 fette di pane da toast
50 g di salsiccia di fegato di vitello
Un po‘ di senape

Snack al salame

4 fette di pane da toast
2-4 fette di salame
4 fette di pomodoro

Snack con formaggio fresco

4 fette di pane da toast
50 g di formaggio fresco alle erbe

Snack al Camembert

4 fette di pane da toast
4 fette di Camembert

Snack all'uovo strapazzato

4 mezzi panini, oppure
4 fette di pane
2 uova
da strapazzare.

Pizze piccanti

Pizza con salsiccia affumicata e funghi

4 fette di pane bianco
2 cucchiaini di polpa di pomodoro
2 fette di salsiccia affumicata
Un po' di origano
2 cucchiai di Champignon (barattolo)
2 fette di formaggio

Pizza al salamino

4 fette di pane bianco
4 fette di salamino piccante
Un po' di origano
2 fette di formaggio
4 fette di pomodoro

SUGGERIMENTO:
Tutte le ricette sono abbinabili agli ingredienti classici della pizza: tonno, molluschi, carciofi, carne macinata arrosto, acciughe, ecc.

Variazioni al formaggio

Formaggio fresco

4 fette di pane al müsli o pane bianco
75 di formaggio fresco (doppia panna)
12 chicchi d'uva tagliati a metà senza semini

Panini alle noci

4 fette di pane con semi di lino
75 g di formaggio alle noci
Alcune gocce di brandy
2 cucchiaini di marmellata alle ciliegie

Formaggio di pecora

4 fette di pane bianco
75 g di formaggio di pecora
4 fette di pomodoro
2 olive ripiene tagliate a fettine
Origano / basilico

Pollo

Pollo al mais

4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca
4 cucchiaini di mais dolce in scatola
2 cucchiaini di polpa di pomodoro

Pollo alle carote

4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca
¼ di carota grattugiata finemente
2 cucchiaini di salsa rémoulade

Pollo all'ananas

4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo
1 cucchiaio di ananas in scatola
2 cucchiai di salsa rémoulade

Vegetariano – Buono e leggero

Messicano

4 fette di pane bianco o al mais
2 cucchiai di chicchi di mais
2 cucchiaini di peperoncino tagliato a dadini
2 cucchiaini di cipolla, tagliata a dadini
Salsa Worcester
Salsa al Chili

Leipziger Allerlei

4 fette di pane bianco
4 cucchiai di verdura mista (piselli, carote, asparagi,...)
2 cucchiaini di panna dolce
Un pizzico di spezie in polvere per minestre
Erbe aromatiche fresche tritate

Asiatico

4 fette di pane bianco
4 cucchiai di verdura cinese surgelata
Qualche goccia di salsa di soia

Combinazioni esotiche di frutti

Lingua di manzo ai mandarini

4 fette di pane bianco
2 fette di lingua di manzo
6-8 spicchi di mandarino (barattolo)
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

Hawaii

4 fette di pane bianco
2 fette di prosciutto cotto
2 fette di ananas
2 ciliegie da cocktail
2 fette di formaggio Gouda

Roastbeef al kiwi

4 fette di pane bianco
2 fette di roastbeef
1 kiwi tagliato a fettine
Un po' di sciroppo al mango

Pesce e frutti di mare

Molluschi

4 fette di pane bianco
8 molluschi in scatola
Un po' di polpa di pomodoro
Un po' d'aglio
4 fette di pomodoro
Un po' di parmigiano
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

Gamberi

4 fette di pane bianco
50 g di gamberi in scatola
Un po' di polpa di pomodoro
Un po' d'aglio
Chili, basilico, qualche goccia di succo di limone

Tonno

4 fette di pane bianco
50 g di tonno
8 cipolle tagliate
Un po' di ketchup al pomodoro
Un po' di rafano

Asparagi per buongustai

Asparagi con prosciutto

4 fette di pane bianco
2 fette di prosciutto cotto
2 asparagi (barattolo o rimasugli)
4 cucchiaini di salsa hollandaise, oppure
2 fette di formaggio Edamer, oppure
2 fette di burro alle erbe

Asparagi con uovo strapazzato

4 fette di pane bianco
Uovo strapazzato con i seguenti ingredienti:
1 uovo
1 cucchiaio di panna
Erbe aromatiche
2 asparagi

Asparagi con petto di tacchino e uovo

4 fette di pane bianco
2 fette di petto di tacchino affumicato
1 uovo sodo
4 cucchiaini di salsa holland-aise

Dolcezze per golosi grandi e piccoli

Sogno alla fragola

4 fette di pane bianco
2 cucchiaini di marmellata alla fragola
4 fragole fresche tagliate a fettine
½ cucchiaino di scaglie di cioccolato

Saccottini Hawaii

4 fette di pane per toast al müsli o pane bianco
2 fette di ananas
2 cucchiaini di confettura multivitaminica
1 cucchiaino di scaglie di cocco

Schiaccianoci

4 fette di pane bianco o al girasole
2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola
2 cucchiaini di nocciole tritate
2 cucchiaini di liquore all'uovo

Triangolini all'arancia

4 fette di pane da toast
4 pezzettini di cioccolato fondente
1 cucchiaino di marmellata all'arancia
1 cucchiaino di liquore all'arancio
2 fette di arancia fresca
1 cucchiaino di mandorle tagliate a foglie sottili

Toast delle scimmiette

4 fette di pane bianco
½ banana
2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola

Triangolini alla mela

4 fette di pane bianco
4 cucchiaini di marmellata alla mela
o composto di mela
1 cucchiaino di uva sultanina
Un po' di cannella

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48470

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	1.400 W, 230 V~, 50 Hz
Mango	Aislante de calor
Medidas:	Approx. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm L/P/A
Peso:	Approx. 2,654 kg
Cableado:	Approx. 90 cm
Equipamiento:	Termostato con progresión continua regulable· Luces de control de función· Lugar para guardar el cable
Accesorios:	Manual de instrucciones

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros

derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos.
9. El equipo no debe limpiarse en el lava-vajillas.
10. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Posterior al uso, previo a la limpieza o cuando aparezcan problemas durante el funcionamiento, debe desconectar el equipo de la toma de corriente.
12. Ponga el equipo en una superficie despejada y plana. No ponga u opere el equipo en superficies calientes o cerca de las mismas.
13. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
14. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
15. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
16. Previo al uso, desenrolle el cable completamente. El cable de alimentación no debe colgar por encima de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.
17. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior de la base.
18. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
19. Asegúrese de que el cable no tenga contacto con el equipo caliente.
20. No opere el equipo cerca de materiales sensibles al calor

como alcohol. ¡Peligro de incendio!

21. El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento, por lo que recomendamos utilice las asas o unas manoplas para moverlo.
22. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
23. Al llenar el equipo con la masa o retirar los gofres, debe abrir la tapa completamente, ya que de lo contrario esta podría cerrarse repentinamente. ¡Peligro de quemaduras y lesiones!
24. Por razones de seguridad, no cubra nunca las superficies de horneado con papel, película u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario existe el peligro de incendio!
25. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, no toque las superficies de horneado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor.
26. No almacene el equipo mientras esté caliente.
27. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
28. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.



PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

HORNEADO DE LOS SANDWICHES

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie la cubierta del aparato por dentro y por fuera con un paño húmero y séquela minuciosamente.
3. Engrase ligeramente las zonas de cocción antes del primer uso y cierre el aparato.
4. Conecte el enchufe a una toma de corriente (alimentación de corriente 230 V~, 50 Hz). La luz roja se enciende.
5. Caliente el aparato vacío durante 10 minutos aproximadamente. Limpie a continuación las placas de cocción con un trapo húmedo.

6. En cuanto se haya alcanzado la temperatura necesaria, se enciende la lámpara de control verde.
7. En cuando la lámpara verde se enciende, quiere decir que se ha alcanzado la temperatura necesaria y que puede ponerse en el aparato el pan para tostar previamente preparado.
8. **El mango tiene que cerrarse firmemente, para que los bordes del pan para tostar se cierren al tostarse.**
9. El primer pan tostado que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.
10. En la utilización sucesiva ya no hará falta engrasar las placas de cocción.
11. Para extraer el pan tostado utilice, a ser posible, unas pinzas de madera o de plástico. Los aparatos de metal o los objetos puntiagudos pueden dañar el recubrimiento.

LIMPIEZA



Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar un poco.

1. No sumerja el aparato en agua u otros fluidos.
2. Limpie las placas aún calientes con un trapo húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
3. Nunca utilice objetos puntiagudos o ásperos. Ya que podría dañar el antiadherente.
4. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar perfectamente seco.

IDEAS PARA SÁNDWICHES

Para elaborar sándwiches se puede usar cualquier clase de pan – le recomendamos pan de molde. Unte ligeramente con mantequilla o margarina todas las caras del pan que se coloque en las placas de tostado.
Incluso con unos pocos ingredientes (por ej. restos de comida) puede preparar snacks deliciosos, de forma sencilla y rápida. Son apropiados carne, pescado, queso y embutidos, que combinados con cebollas, tomates, pepinillos en vinagre, setas y especias, dan como resultado unos sándwiches exquisitos. O también puede intentar elaborar unas pastas deliciosas de hojaldre y frutas, como manzanas, bananas, piña, combinadas con mermelada o chocolate.
Preste atención al rellenar los sándwiches, de manera que el pan esté cortado a las medidas de las placas y que al cubrirlo quede alrededor un borde libre de 1 cm aprox., ya que en caso contrario podría salirse el queso del relleno.

Sándwich de queso

4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de queso (p. ej. lonchas de queso para fundir),
2 lonchas de jamón de York
Puede variar este sándwich añadiendo a su gusto pepinillos en vinagre o piña de lata.

Cubra dos rebanadas de pan de molde con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) cada una con una loncha de queso, de jamón de York y a elegir entre piña o pepinillos.
A continuación coloque encima las otras rebanadas (la cara con mantequilla hacia arriba)

y ponga los sándwiches en la sandwichera precalentada. Cierre el aparato y deje tostar durante 2-3 min. aprox.

Sándwich de Ricotta/Mascarpone - Chutney

4 rebanadas de pan de molde, 100 g de queso Ricotta o Mascarpone, 1 huevo, chutney (p. ej. chutney de mango), sal y pimienta
Mezcle el queso Ricotta/Mascarpone con huevo, sal, y pimienta. Coloque dos rebanadas untadas con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) sobre las cavidades de cocción precalentados. Presione una ligero hoyo en el pan con ayuda de una cuchara. Vierta la mezcla en el pan y añada chutney a voluntad. A continuación coloque encima las otras rebanadas (cara con mantequilla hacia arriba), cierre el aparato y tueste aprox. 2–3 min.

Rollitos chinos

1 cucharadita de aceite, 2 cebollas de primavera, lavadas y picadas finamente, ½ zanahoria pequeña, pelada y rallada, 1 cucharadita de salsa de soja, 150 g de brotes de judías, escurridas (lata), 50 g de gambas peladas, un poco de Sambal Oelek, 4 rebanadas de pan de molde
un poco de mantequilla derretida para pincelar
Caliente el aceite y rehogue brevemente las cebollas, incorpore la zanahoria y siga rehogando 2 minutos más, hasta que se reblandezcan ligeramente. Después incorpore la salsa de soja, los brotes de judías y las gambas, y reserve.
Quite la corteza de las rebanadas y extienda éstas con el rodillo hasta que queden muy finas. Con ayuda de un pincel, pinte la cara inferior con mantequilla derretida. Reparta el relleno uniformemente sobre las rebanadas y enrolle. Coloque un rollito diagonalmente en cada cavidad de la sandwichera, respectivamente, cierre la tapa y deje tostar 2–3 min.

Bolsitas de manzana y pasas sultanas

15 g de mantequilla, 250 g de manzanas peladas y sin corazón, cortadas en dados, 25 g de pasas sultanas, 1 cs de azúcar, ½ ct de canela
3 cs de agua, 1 ct de zumo de limón, 250 g de hojaldre (descongelado), mantequilla derretida para pincelar
Derrita la mantequilla, incorpore las manzanas, pasas sultanas, azúcar, canela, agua y zumo de limón, y rehogue removiendo de vez en cuando justo hasta que esté a punto. Extienda el hojaldre hasta formar una hoja de 3 mm de grosor y corte cuadrados de masa de 13 cm de grandes. Pinte dos hojas de masa con mantequilla y póngalas sobre las cavidades precalentadas de la sandwichera. Añada 1 cucharada sopera de relleno sobre cada hoja de masa y cúbralas con otra hoja de masa untada con mantequilla.
Cierre el aparato y tueste aprox. 4 min., hasta que el hojaldre esté de color marrón dorado. Sirva caliente.

Bolsitas de ternera y jamón

175 g de carne de ternera fría, finamente picada, 75 g de jamón cocido con grasa, finamente picado, 250 g de hojaldre rápido, 1 huevo batido, sal, pimienta recién molida
Mezcle la carne de ternera y el jamón, y éstos a su vez con la sal, la pimienta y el huevo. Proceda a continuación igual que con las bolsitas de manzana y pasas sultanas.

Bolsitas de masa rellenas - samosas

Para estas bolsitas de masa vamos a gastar pequeñas cantidades de verduras. El relleno puede variarse convenientemente.

125 g de harina, 2 pellizcos de sal, 3 cs de aceite, 2 cs de agua, 150 g de patatas cocidas con piel, peladas y cortadas en dados, 1 cs de aceite, 75 g de cebolla, finamente picada, 1 ½ ct de curry, 75 g de guisantes ultracongelados, descongelados, 1 ct de jengibre fresco, finamente rallado, 1 chile pequeño, sin semillas y finamente picado, 2 cs de agua, 1 pizca de pimienta de cayena, 2 cs de zumo de limón, mantequilla derretida para pincelar, 2 cs de cilantro fresco, finamente picado

Tamice la harina, incorpore la sal, el aceite y el agua lentamente. Si es necesario, use más agua, y amase bien la masa (aprox. 10 min.) para que se forme una bola de masa sólida. Ponga aceite a la masa y déjela descansar en una bolsa de plástico aprox. 30 minutos.

Entretanto prepare el relleno. Para ello rehogue la cebolla en aceite, añada el curry y siga rehogando brevemente; después incorpore los guisantes, el jengibre, el chile y el agua, y continúe rehogando hasta que los guisantes estén en su punto. Ahora añada los demás ingredientes y las patatas, y deje rehogar otra vez 3–4 min.

Extienda la masa y córtela en cuadrados de 13 cm de grandes. Pinte con mantequilla las cavidades precalentadas de la sandwichera, coloque encima dos hojas de masa y rellene bien. Cúbralas con otras dos hojas de masa y pinte con mantequilla. Cierre el aparato y deje que se cuezan las samosas.

Recetas fáciles

Snack de mermelada

4 rebanadas de pan
2 ct de mermelada
Con miel o crema praliné también se pueden hacer deliciosos snacks.

Snack de paté de hígado

4 rebanadas de pan
50 g de paté de hígado de ternero
un poco de mostaza

Snack de salami

4 rebanadas de pan
2-4 rodajas de salami
4 rodajas de tomate

Snack de salchichas de Viena

4 rebanadas de pan
1 salchicha de Viena
2 ct de ketchup o de mostaza

Snack de fiambre de jamón

4 rebanadas de pan
2 lonchas de fiambre de jamón cocido
algunos trocitos de pepinillos en vinagre y mostaza

Snack de paté de carne

4 rebanadas de pan
2 rodajas de paté de carne horneada
2 ct de mostaza
algunas cebollas asadas a la parrilla

Snack de queso

4 rebanadas de pan
2 lonchas de tilsiter
un poco de pimienta en polvo

Snack de queso fresco

4 rebanadas de pan
50 g de queso fresco de hierbas

Snack de camembert

4 rebanadas de pan
4 rodajas de camembert

Snack de huevos revueltos

4 mitades de panecillo, ó
4 rebanadas de pan
2 huevos
haga con ello los huevos revueltos.

Pizzas atrevidas

Pizza Salami con setas

4 rebanadas de pan blanco
2 ct de concentrado de tomate
2 rodajas de Katenwurst (especialidad alemana de embutido curado)
un poco de orégano
2 cs de champiñones (lata)
2 lonchas de queso

Pizza Salami

4 rebanadas de pan blanco
4 rodajas de peperoni
un poco de orégano
2 lonchas de queso
4 rodajas de tomate

CONSEJO:
Todas las recetas son aptas para la guarnición clásica de las pizzas: atún, mejillones, alcachofas, carne de ternera picada y asada, anchoas, etc.

Aves

Ave y zanahorias
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de ave
¼ de zanahoria, finamente rallada
2 ct de salsa remoulade

Pollo y piña
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de pollo
1 cs de piña de lata
2 cs de salsa remoulade

Ave y maíz
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de ave
4 ct de maíz tierno (lata)
2 ct de concentrado de tomate

Vegetariano – ligero y rico

Mejicano

4 rebanadas de pan blanco
2 cs de granos de maíz
2 ct de pimiento cortado en daditos
2 ct de cebolla cortada en daditos
salsa worcester
salsa de chile

Revuelto de Leipzig

4 rebanadas de pan blanco
4 cs de verduras mezcladas (guisantes, zanahorias, espárragos)
2 ct de nata dulce
un poco de condimento en polvo para sopas
hierbas frescas picadas

Asiático

4 rebanadas de pan blanco
4 cs de verduras chinas congeladas
unas chispas de salsa de soja

Espárragos para gourmets

Espárragos con jamón

4 rebanadas de pan blanco
2 lonchas de jamón de York
2 tallos de espárragos (lata o demás)
4 ct de salsa holandesa, o
2 lonchas de edamer, o
2 rodajas de mantequilla de hierbas

Espárragos con huevo revuelto

4 rebanadas de pan blanco
huevo revuelto a partir de los siguientes ingredientes:
1 huevo
1 cs de nata
hierbas
2 tallos de espárragos

Espárragos con pechuga de pavo y huevo

4 rebanadas de pan blanco
2 lonchas de pechuga de pavo ahumado
1 huevo duro
4 ct de salsa holandesa

Pescado y mariscos

Gambas

4 rebanadas de pan blanco
50 g de gambas (lata)
un poco de concentrado de tomate
un poco de ajo
chile, albahaca, unas gotas de zumo de limón

Mejillones

4 rebanadas de pan blanco
8 mejillones de lata
un poco de concentr. de tomate
un poco de ajo
4 rodajas de tomate
algo de queso parmesano
2 ct de salsa remoulade

Atún

4 rebanadas de pan blanco
50 g de atún
8 cebollitas en vinagre, cortadas
un poco de ketchup
un poco de rábano

Variaciones con queso

Queso fresco

4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco
75 g de queso fresco (de doble nata)
12 granos de uva cortados por la mitad y sin pepitas

Queso de oveja

4 rebanadas de pan blanco
75 g de queso de oveja
4 rodajas de tomate
2 olivas rellenas en discos
orégano / albahaca

Panecillo de nueces

4 rodajas de pan de linaza
75 g de queso con nueces
algunas gotas de brandy
2 ct de mermelada de cerezas

Dulces para golosos grandes y pequeños

Sueño de fresas

4 rebanadas de pan blanco
2 ct de mermelada de fresa
4 fresas frescas en rodajas
½ ct de granos de chocolate

Bolsitas de Hawaii

4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco
2 rodajas de piña
2 ct de confitura multivitaminas
1 ct de coco rallado

Tostada de monos

4 rebanadas de pan blanco
½ banana
2 ct de crema praliné

Triángulos de naranja

4 rebanadas de pan de molde
4 trocitos de chocolate amargo
1 ct de mermelada de naranja
1 ct de licor de naranja
2 rodajas de naranjas frescas
1 ct de almendras fileteadas

Cracker de nueces

4 rebanadas de pan blanco o pan de pipas de girasol
2 ct de crema praliné
2 ct de nueces desmenuzadas
2 ct de licor de huevo

Triángulos de manzana

4 rebanadas de pan blanco
4 ct de mermelada de manzana o compota de manzana
1 ct de pasas
un poco de canela

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48470

TECHNICKÁ DATA



Výkon:	1.400 W, 230 V~, 50 Hz
Držadlo:	Tepelně izolované
Kryt:	Odolný proti vysokým teplotám
Velikost:	Cca. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm L/P/A
Hmotnost:	Cca. 2,654 kg
Přívod:	Cca. 90 cm
Vybavení::	Ochrana před přehřátím 2 kontrolky pro „Zap/Vyp“ a „Připraven” Odstavná plocha pro svislé skladování
Příslušenství:	Návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani

připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
6. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
9. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
10. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem. V jeho bezprostřední blízkosti by se neměly pohybovat děti.
11. Po použití, před čištěním nebo při případné poruše během provozu musíte vytáhnout síťovou zástrčku.
12. Přístroj postavte na volný, rovný podklad. Přístroj a jeho převod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo do blízkosti horkých ploch.
13. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
14. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
15. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
16. Přívod před použitím zcela odmotejte. Kabel nesmí viset přes okraj pracovní plochy, aby například malé děti nemohly nedopatřením přístroj stáhnout z pracovní plochy.
17. Kabel nikdy neomotávejte kolem přístroje, ale kolem za tímto účelem určeného uložení kabelu ve dně podstavce.
18. Přívod vytahujte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
19. Dbejte ne to, aby se kabel nedotýkal horkého přístroje.
20. Přístroj neprovozujte v blízkosti materiálů citlivých na teplo jako líh – nebezpečí požáru!
21. Přístroj se během provozu silně zahřeje, používejte proto při posouvání přístroje držadlo nebo chňapku.
22. Dokud je přístroj horký, nesmí zůstat bez dozoru – nebezpečí popálení!

23. Při plnění těsta nebo odebírání vaflí musí být víko bezpodmínečně zcela otevřené, protože jinak může zaklapnout – nebezpečí popálení a poranění!
24. Z bezpečnostních důvodů přístroj a pečící plochy nezakrývejte papírem, fólií nebo jinými cizími předměty. Jinak hrozí nebezpečí požáru!
25. Nikdy se za provozu a krátce poté nedotýkejte pečících ploch částmi těla nebo na teplo citlivými předměty.
26. Neschovávejte rozehřátý přístroj.
27. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodu nebo jiných součástí zašlete přístroj na kontrolu a opravu našemu servisu. Neodborné opravy mohou vést ke značnému ohrožení uživatele a propadnutí záruky.
28. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.



POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘÍPRAVA

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Kryt přístroje otřete vně i zevnitř vlhkým
3. hadříkem a pečlivě osušte.
4. Před prvním použitím pečící plochy lehce namažte a přístroj zavřete.
5. Zástrčku zasuňte do zásuvky (proudové napájení 230 V~, 50 Hz). Se rozsvítí červené světlo.
6. Prázdný přístroj nahřívejte po dobu cca 10 minut. Pečící desky otřete navlhčeným hadříkem.
7. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, zhasne pravá kontrolka.
8. Jakmile pravá kontrolka zhasne, je dosaženo potřebné teploty a připravený toast může být vložen do přístroje.
9. **Úchyt musí být pevně uzavřen, aby se okraje toastu při pečení spojily.**
10. První upečený toust vhodný ke konzumaci a měl by být vyhozen.
11. Při dalším používání již nemusí být pečící desky mazány.
12. K odebrání toastu použijte pokud možno dřevěné nebo umělohmotné kleštičky. Kovové nebo špičaté nástroje mohou poškodit povrch.

ČIŠTĚNÍ



Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj trochu vychladnout.

1. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
2. Otřete ještě teplé desky vlhkým hadříkem nebo použijte měkký kartáč k čištění prohlubní.
3. Nikdy nepoužívejte ostré nebo tvrdé předměty. Poškrábal by se nepřilnavý povrch.
4. Před dalším používáním musí přístroj být zcela suchý.

RECEPTY

Pro přípravu sendvičů můžete použít všechny druhy chleba – my doporučujeme toastový chléb. Všechny strany chleba, které budou položeny na toastovací desky, jemně potřete máslem nebo margarínem. Již s použitím mála surovin (např. zbytků jídla) můžete jednoduše a rychle připravit chutné pokrmy. Vhodné je maso, ryba, sýr, salám, což v kombinaci s cibulí, rajčaty, nakládanými okurkami, houbami a kořením vytvoří chutné sendviče. Anebo jednou zkuste vytvořit chutné pečivo z listového těsta a ovoce jako jablek, banánů, ananasu v kombinaci s marmeládou nebo čokoládou. Ale i jednoduché křehké těsto z mouky, másla a margarínu naplněné masovou směsí nebo zeleninou nabízí výborný pokrm. Při plnění sendvičů prosím mějte na paměti, že chléb musí být nakrájený na velikost desek a při jeho obložení musí zůstat volný okraj o velikosti cca 1 cm, protože v opačném případě by ze sendvičů mohl vytékat sýr.

Sýrový sendvič

4 krajíčků toustového chleba, 2 plátky sýra (např. balené plátky), 2 plátky dušené šunky
Tento sendvič můžete obměnit tak, že podle chuti přidáte nakládané okurky nebo ananas z plechovky.
Dva plátky toastového chleba natřené máslem (natřenou stranou směrem dolů) obložte vždy 1 plátkem sýra, šunky a volitelně s ananasem nebo okurkou.
Nakonec nahoru položte druhý plátek chleba (potřenou stranou směrem nahoru) a vložte sendviče do předehřátého sendvičovače. Přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 2–3 minut.

Sendvič ricotta/mascarpone - čatní

4 krajíčky toustového chleba, 100 g sýru ricotta nebo mascarpone, 1 vejce, Čatní (např. čatní z manga), Sůl a pepř

Sýr ricotta/mascarpone smíchejte s vejcem, solí a pepřem. Na předehřáté pečící pláty položte dva plátky máslem pomazaného chleba (pomazanou stranou dolů). Lžící vytvořte do chleba malou prohlubeň. Na chleba nalijte směs a podle chutě přidejte čatní. Nakonec nahoru položte druhý plátek chleba (potřenou stranou směrem nahoru) přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 2–3 minut.

Čínské rolky

1 ČL oleje, 2 jarní cibulky, omyté a najemno nasekané, ½ malé mrkve, oloupané nastrouhané, 1 ČL sojové omáčky, 150 g fazolových klíčků, okapaných (plechovka), 50 g loupaných krabů, trochu omáčky Sambal oelek, 4 krajíčky toustového chleba, trocha rozpuštěného másla na potření

Rozehřejte olej a cibuli krátce poduste, přidejte mrkev, duste další 2 minuty, dokud lehce nezměkne. Pak přidejte sojovou omáčku, fazolové klíčky a kraby a nechte projít. Odřízněte okraje toastového chleba a střídku velmi tence vyválejte válečkem. Spodní stranu potřete rozpuštěným máslem. Náplň rozdělte na plátek rovnoměrně a srolujte. Na plát pokládejte vždy po jedné rolce, kryt uzavřete a toastujte 2-3 minuty.

Taštičky z jablek a sultánek

15 g másla, 250 g oloupaných jablek bez jádřinců, nakrájených na kostičky, 25 g sultánek, 1 PL cukru, ½ ČL skořice, 3 PL vody, 1 ČL citronové šťávy, 4 krajíčků toustového chleba, rozpuštěné máslo na potření

Máslo rozpusťte, přidejte jablka, sultánky, cukr, skořici, vodu a citronovou šťávu a za občasného míchání poduste, ale nerozvařte. Listové chleba o vyválejte na 3 mm plát a rozřežte na 13 cm čtverce.

Dva plátky těsta potřete máslem a položte n předehřáté pláty sendvičovače. Na každý plátek těsta dejte 1 polévkovou lžíci náplně a zakryjte máslem potřeným plátkem těsta. Přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 4 minut, listové těsto má být dozlatova. Servírujte teplé.

Taštičky z hovězího masa se šunkou

175 g studeného hovězího masa, najemno nasekaného, 75 g tučné vařené šunky, najemno nasekané, 250 g listové těsto, 1 vejce, ušlehané Sůl, čerstvě namletý pepř

Hovězí maso a šunku smíchejte se solí, pepřem a vejcem.

Dále postupujte jako u taštiček z jablek a sultánek.

Jednoduché recepty

Snack s pivní šunkou

4 krajíčky chleba
2 plátky pivní šunky
několik kousků nakládaných loupaných okurek

Snack s falckou játrovkou

4 krajíčky chleba
50 g falcké játrovky
2 kolečka rajčat

Snack s játrovým sýrem

4 krajíčky chleba
2 kolečka játrového sýra
2 ČL hořčice
trocha orestované cibule

Sýrový snack

4 krajíčky chleba
2 kolečka švýcarského sýra Tilsiter
trocha mleté papriky

Marmeládový snack

4 krajíčky chleba
2 ČL marmelády
Pomocí medu nebo nugátového krému vykouzlíte také vynikající snacky.

Snack s játrovkou

4 krajíčky chleba
50 g telecí játrovky
trocha hořčice

Snack s trvanlivým salámem

4 krajíčky chleba
2-4 kolečka trvanlivého salámu
4 kolečka rajčat

Snack s vídeňskými párky

4 krajíčky chleba
1 vídeňský párek
2 ČL kečupu nebo hořčice

Snack z čerstvého sýra

4 krajíčky chleba
50 g bylinkového čerstvého sýra

Camembert snack

4 krajíčky chleba
4 plátky Camembertu

Snack s míchanými vejci

4 půlky housek
nebo
4 krajíčky chleba
2 vejce
z nich míchaná vejce.

TIP: Připravte si v sendvičovači jednou vaše obložené chlebíčky – budou jedna báseň!

Pikantní pizzy

Pizza s trvanlivým salámem - houbami

4 krajíčky bílého chleba
2 ČL rajského protlaku
2 plátky pikantního trvanlivého salámu
trocha oregana
2 PL žampiónů (plechovka)
2 plátky sýra

Pizza s trvanlivým salámem

4 krajíčky bílého chleba
4 plátky feferonkového salámu
trocha oregana
2 plátky sýra
4 kolečka rajčat

TIP:
Všechny recepty se hodí pro klasické oblohy pizz: tuňák, mušle, artyčoky, orestované mleté hovězí maso, sardelky atd.

Drůbež

Kuře s ananasem

4 krajíčky bílého chleba
50 g kuřecího masa
1 PL ananasu z plechovky
2 PL remulády

Drůbeží maso s mrkví

4 krajíčky bílého chleba
50 g drůbežího masa
¼ mrkve, jemně nastrouhané
2 ČL remulády

Drůbeží maso s kukuřicí

4 krajíčky bílého chleba
50 g drůbežího masa
4 ČL kukuřice (plechovka)
2 ČL rajčatového protlaku

Vegetariánsky – lehce a chutně

Mexiko

4 krajíčky bílého nebo kukuřičného chleba
2 PL kukuřice
2 ČL papriky na kostičky
2 ČL cibule na kostičky
Worcesterová omáčka
Čili omáčka

Lipská směs

4 krajíčky bílého chleba
4 PL míchané zeleniny (hrášek, mrkev, chřest, …)
2 ČL sladké smetany
trocha sypkého polévkového koření
čerstvě nasekané bylinky

Asie

4 krajíčky bílého chleba
4 PL zmražené čínské zeleniny
trocha sojové omáčky

Chřest pro labužníky

Chřest se šunkou

4 krajíčky bílého chleba
2 plátky dušené šunky
2 tyčinky chřestu (plechovka nebo zbytek)
4 ČL omáčky hollandaise nebo
2 plátky eidamu nebo
2 plátky bylinkového másla

Chřest s míchanými vejci

4 krajíčky bílého chleba
Míchaná vejce z následujících ingrediencí
1 vejce
1 PL smetany
bylinky
2 tyčinky chřestu

Chřest s krůtími prsíčky a vejcem

4 krajíčky bílého chleba
2 plátky uzených krůtích prsíček
1 vejce natvrdo
4 ČL omáčky hollandaise

Exotické kombinace s ovocem

Kiwi-Rostbíf

4 krajíčky bílého chleba
2 plátky rostbífu
1 kiwi na kolečka
trocha sirupu z manga

Krůtí prsíčka s višněmi

4 krajíčky bílého chleba
2 plátky uzených krůtích prsíček
2 PL vypeckovaných višní (ze sklenice)
2 plátky goudy
1 špetka skořice

Hawai

4 krajíčky bílého chleba
2 plátky dušené šunky
2 kolečka ananasu
2 koktailové třešně
2 plátky goudy

Hovězí jazyk s mandarinkami

4 krajíčky bílého chleba
2 plátky hovězího jazyka
6–8 kousků mandarinek (plechovka)
2 ČL bylinkové remulády

Vepřová pečeně s červeným rybízem

4 krajíčky selského chleba
2 plátky studené vepřové pečeně
2 PL zmraženého červeného rybízu
2 ČL remulády

Sýrové variace

Ořechové chlebíčky

4 krajíčky chleba s lněným semínkem
75 g sýra s vlašskými ořechy
pár kapek brandy
2 ČL třešňové marmelády

Ovčí sýr

4 krajíčky bílého chleba
75 g ovčího sýra
4 kolečka rajčat
2 plněné olivy na kolečka
Oregano / bazalka

Čerstvý sýr

4 krajíčky müsli-chleba nebo bílého chleba
75 g čerstvého sýra
12 půlených vypeckovaných bobulí hroznů

Ryby a plody moře

Mušle

4 krajíčky bílého chleba
8 mušlí z plechovky
trocha rajčatového protlaku
trocha česneku
4 kolečka rajčat
trocha parmezánu
2 ČL bylinkové remulády

Krabi

4 krajíčky bílého chleba
50 g krabů (plechovka)
trocha rajčatového protlaku
trocha česneku
Čili, bazalka, pár kapek citronové šťávy

Tuňák

4 krajíčky bílého chleba
50 g tuňáka
8 cibulek perlovek, nakrájených
trocha sirupu z manga
trocha křenu

Sladkosti pro malé i velké mlsouny

Louskáček

4 krajíčky bílého nebo slunečnicového chleba
2 ČL nugátového krému
2 ČL sekaných ořechů
2 ČL vaječného koňaku

Pomerančové trojhránky

4 krajíčky toustového chleba
4 kousky hořké čokolády
1 ČL pomerančové marmelády
1 ČL pomerančového likéru
2 plátky čerstvých pomerančů
1 ČL mandlových plátků

Jahodový sen

4 krajíčky bílého chleba
2 ČL jahodové marmelády
4 čerstvé jahody na plátky
½ ČL čokoládového sypání

Havajské taštičky

4 krajíčky müsli-chleba nebo bílého chleba
2 kolečka ananasu
2 ČL multivitaminového džemu
1 ČL strouhaného kokosu

Opičí toast

4 krajíčky bílého chleba
½ banánu
2 ČL nugátového krému

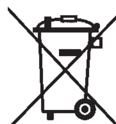
Jablečné trojhránky

4 krajíčky bílého chleba
4 ČL jablečné marmelády nebo jablečného kompotu
1 ČL rozinek
trocha skořice

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48470

DANE TECHNICZNE



Moc:	1400 W, 230 V~, 50 Hz
Uchwyt:	Z izolacją cieplną
Obudowa:	Tworzywo sztuczne, odporne na wysokie temperatury
Rozmiary:	Ok. 34,0 x 27,0 x 11,8 cm (szer/gł/wys)
Ciężar:	Ok. 2,654 kg
Przewód zasilający:	Ok. 90 cm
Wyposażenie:	Zabezpieczenie przed przegrzaniem 2 lampki kontrolne dla WŁ./WYŁ. i GOTOWOŚCI DO PRACY Powierzchnia oparcia dla przechowywania w pozycji pionowej
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy

znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.

4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.
5. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
8. W żadnym wypadku obudowy nie zanurzać w wodzie lub w innych cieczach.
9. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
10. Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i nie dopuszczać do niego dzieci.
11. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
12. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni. Urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
13. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
15. Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
16. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć. Przewód nie może zwisać przez krawędź powierzchni roboczej, aby małe dzieci nie mogły przypadkowo ściągnąć urządzenia z płyty roboczej.
17. Nigdy nie owijać przewodu wokół urządzenia, lecz wokół schowka na przewód na spodzie urządzenia.
18. Przewód wyjmować z gniazdka pociągając za wtyczkę, nigdy za przewód przyłączeniowy.

19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie opierał się o gorące urządzenie.
20. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów wrażliwych na wysoką temperaturę, jak spirytus – niebezpieczeństwo pożaru!
21. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy, dlatego do przenoszenia urządzenia używać uchwytów lub łapek do garnków.
22. Gdy urządzenie jest gorące, nie zostawiać go bez nadzoru - niebezpieczeństwo oparzenia!
23. Podczas wkładania lub wyjmowania kanapek bezwzględnie otworzyć całkowicie pokrywę, gdyż może zamknąć się: niebezpieczeństwo oparzeń i obrażeń!
24. Ze względów bezpieczeństwa nie przykrywać urządzenia i powierzchni opiekania papierem, folią lub innymi materiałami. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
25. Podczas pracy i krótko po niej nie dotykać nigdy powierzchni opiekania częściami ciała ani przedmiotami wrażliwymi na wysoką temperaturę.
26. Nie odstawiać urządzenia do przechowania, gdy jest gorące.
27. Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
28. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu zasilającego lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji.
29. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw.



OSTROŻNIE:

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Obudowę urządzenia wytrzeć wewnątrz i zewnątrz wilgotną ścierką i dokładnie
3. Osuszyć.
4. Przed pierwszym użyciem lekko natłuścić płytki opiekające i zamknąć opiekacz. Podczas dalszego używania płytek opiekających nie trzeba natłuszczać.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka (zasilanie elektryczne 230 V~, 50 Hz). Zapali się czerwona lampka kontrolna.
6. Nagrzewać pusty opiekacz przez około 10 minut. Następnie przetrzeć płytki opiekające wilgotną ścierką.
7. Gdy zaświeci się zielona lampka kontrolna, wymagana temperatura została osiągnięta i do opiekacza można włożyć przygotowany tost.
8. Opiekać kanapkę przez 3 do 5 minut aż do pożądanego zbrązowienia.
9. **Uchwyt musi być dobrze zamknięty, aby krawędzie tostu zwarły się podczas opiekania.**
10. Pierwszy przygotowany tost nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.
11. Do wyjmowania tostu używać kleszczy z drewna lub tworzywa sztucznego. Sprzęt metalowy lub szpiczaste przedmioty mogą uszkodzić powłokę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA




Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę i ochłodzić urządzenie.

1. Do czyszczenia urządzenia lub powierzchni opiekania nie używać ostrych lub żrących środków do szorowania lub czyszczących, środków do czyszczenia okien lub metalowych skrobaczek, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
2. Przetrzeć obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ściereczką i dobrze wysuszyć wszystkie części.
3. Aby przechowywane urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, nawinąć przewód na spodzie urządzenia.

POMYSŁY NA KANAPKI

Do kanapek można używać każdego rodzaju chleba – zalecamy chleb tostowy.
Ukroić chleb na wymiar płytek do kanapek. Chleb kładziony na płyty posmarować cienko ze wszystkich stron masłem lub margaryną. Podczas nakładania składników pozostawić wolny brzeg na około 1 cm, gdyż w przeciwnym wypadku ser mógłby wypłynąć.

Smaczne przekąski można prosto i szybko przygotować z niewielką ilością składników (np. pozostałości z jedzenia). Na kanapki nadaje się mięso, ryba, ser, kiełbasa, które w połączeniu z cebulą, pomidorami, ogórkami konserwowymi, grzybami i przyprawami dają smaczne kanapki. Także z owocami, jak jabłka, banany i ananasy w połączeniu z marmoladą lub czekoladą mogą powstać smaczne wypieki.

Kanapki z serem

4 kromki chleba tostowego, 2 plasterki sera (np. topionego) 2 plastry gotowanej szynki
Taką kanapkę można urozmaicać przez dodanie, do smaku, korniszonów lub ananasa z puszki.
Dwie kromki tostów posmarowane masłem (od spodu) obłożone plasterkiem sera, szynki i do wyboru ananasem lub ogórkami.
Następnie nałożyć na nie pozostałe kromki tostów (posmarowane masłem na górze) i włożyć do podgrzanego tostera. Zamknąć urządzenie i tostować.

Kanapki z ricottą/mascarpone - czatnej

4 kromki chleba tostowego, 100 g sera ricotta lub mascarpone, 1 jajko, czatnej (np. czatnej z mango), sól i pieprz
Ser ricotta/mascarpone wymieszać z jajkiem, solą i pieprzem. Dwie kromki chleba tostowego posmarowane od spodu masłem położyć we wgłębieniu do opiekania. Zrobić łyżką wgłębienie w chlebie. Wyłożyć mieszankę na chleb i dodać do smaku czatnej. Następnie nałożyć pozostałe kromki chleba posmarowane masłem na górze, zamknąć urządzenie i opiekać.

Rolowane kanapki chińskie

1 łyżka oleju, 2 młode cebulki, umyte i drobno posiekane, 1/2 małej utartej marchewki, 1 łyżka sosu sojowego, 150 g odsączonych kiełków fasoli (z puszki), 50 g pokrojonych krabów, trochę pasty Sambal Oelek, 4 kromki chleba tostowego, trochę roztopionego masła do posmarowania pędzelkiem
Podgrzać olej i cebulę krótko przesmażyć na oleju, dodać marchewkę, dalej dusić przez 2 minuty, aż stanie się lekko miękka. Następnie dodać sos sojowy, kiełki fasoli i kraby i wymieszać.
Odkroić skórki z chleba i tosty bardzo cienko rozwałkować wałkiem do makaronu. Na dolnej stronie posmarować pędzelkiem masłem. Farsz równomiernie rozsmarować na kromkach i zrolować. Kłaść ukośnie po jednej rolce we wgłębieniu tostera, zamknąć pokrywę i opiekać.

Kieszonki z jabłkami i sułtankami

15 g masła, 250 g obranych jabłek bez pestek, pokrojonych w kostkę, 25 g sułtanek, 1 łyżka cukru, pół łyżeczki cynamonu, 3 łyżki wody, 1 łyżeczka soku z cytryny, 4 kromki chleba tostowego, roztopione masło do smarowania pędzelkiem.
Roztopić masło, dodać jabłka, sułtanki, cukier, cynamon, wodę i sok z cytryny i mieszając lekko uprażyć.
Dwie kromki chleba posmarować roztopionym masłem i włożyć do podgrzanego wgłębienia tostera. Nałożyć po 1 łyżce farszu na chleb i przykryć drugą kromką posmarowaną masłem.
Zamknąć urządzenie i tostować, aż tost osiągnie kolor złoto-brązowy. Serwować na ciepło.

Kieszonki z szynką i wołowiną

175 g zimnej wołowiny drobno posiekanej, 75 g gotowanej szynki, drobno posiekanej, 4 kromki chleba tostowego, 1 jajko ubite, sól, świeżo zmielony pieprz.
Szynkę, wołowinę, jajko, sól, pieprz wymieszać.
Postępować dalej analogicznie jak dla kieszonek z jabłkami i sułtankami.

Pierożki z farszem - samosa

Idealne także do wykorzystania resztek.
4 kromki chleba tostowego, 150 g ziemniaków w mundurkach, obranych i pokrojonych w kostkę, 1 łyżka oleju, 75 g cebuli drobno posiekanej, 1 ½ łyżeczki curry, 75 g głęboko zamrożonego groszku, rozmrożonego, 1 łyżeczka świeżego, drobno startego imbiru, 1 mały strąk chili, z usuniętymi ziarnami i drobno posiekany, 2 łyżki wody, szczypta pieprzu cayenne, 2 łyżki soku z cytryny, roztopione masło do smarowania pędzelkiem, 2 łyżki świeżej, drobno posiekanej kolendry

Do farszu cebulę podsmażyć na oleju, dodać curry i krótko dalej podgrzewać, następnie dodać groszek, imbir, posiekane chili i wodę i dalej i dalej dusić, aż groszek ugotuje się. Teraz dodać pozostałe składniki i ziemniaki i jeszcze 3-4 minuty pogotować.

Chleb rozwałkować wałkiem na płasko i pociąć na kwadraty o wymiarach około 13x13 cm. Podgrzane płyty tostera posmarować masłem, włożyć 2 kromki chleba i dobrze napełnić. Przykryć 2 kwadratami chleba i posmarować masłem. Zamknąć urządzenie i upiec samosy.

Zalecamy dodać sos jogurtowy ze świeżo posiekaną kolendrą lub pietruszką i posypać papryką.

Farsz z mielonej baraniny i wołowiny

250 g drobno posiekanej baraniny lub wołowiny, 80 g cebuli, 1 łyżeczka oleju, 2 łyżeczki drobno posiekanego czosnku, 1 łyżeczka drobno posiekanego korzenia imbiru, 1 strączek chili bez ziaren drobno posiekany, 1 łyżka świeżej, drobno posiekanej kolendry, 2 łyżki wody, sok z cytryny, sól i pieprz

Cebule przesmażyć na oleju do koloru jasno brązowego, dodać czosnek, imbir i chili. Smażyć 2 min. dodać mięso i i dalej smażyć, aż zacznie brązowieć, następnie dodać przyprawy i wodę. Zmniejszyć grzanie i dusić mięso przez około 25 minut, aż będzie miękkie i płyn odparuje. Dodać posiekaną kolendrę.

Proste przepisy

Przekąska z marmoladą

4 kromki chleba
2 łyżeczki marmolady
Równie smaczne są przekąski z miodem lub kremem orzechowym.

Przekąska z pasztetową

4 kromki chleba
50 g pasztetowej z cielęciny
trochę musztardy

Przekąska z salami

4 kromki chleba
2-4 plasterki salami
4 plasterki pomidorów

Przekąska z kiełbaskami wiedeńskimi

4 kromki chleba
1 kiełbaska wiedeńska
2 łyżeczki keczupu lub musztardy

Przekąska z grubo mielonej kiełbasy

4 kromki chleba
2 plasterki grubo mielonej kiełbasy
kilka ogórków konserwowych

Przekąska z pasztetową

4 kromki chleba
50 g pasztetowej
2 plasterki pomidora

Przekąska z pasztetem

4 kromki chleba
2 plasterki pasztetu
2 łyżeczki musztardy
trochę usmażonej cebuli

Przekąska z serem

4 kromki chleba
2 plasterki sera żółtego Tilsiter
zmielona papryka

Przekąska z twarogiem

4 kromki chleba
50 g twarogu ziołowego

Przekąska z serem camembert

4 kromki chleba
4 plasterki sera camembert

Przekąska z jajecznicą

4 połówki bułki lub 4 kromki chleba. Jajecznica z 2 jaj.
Porada:
Zrób sobie czasami tosty z bułki obłożonej - po prostu pyszne!

Pizza pikantna

Pizza salami z grzybami

4 kromki białego chleba
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
2 plasterki kiełbasy kwadratowej
trochę oregano
2 łyżki pieczarek (z puszki)
2 plasterki sera

Pizza Salami

4 kromki białego chleba
4 plasterki salami peperoni
trochę oregano
2 plasterki sera
4 plasterki pomidorów

PORADA: Wszystkie przepisy nadają się dla klasycznych składników pizzy: tuńczyka, małży, karczochów, pieczonej mielonej wołowiny, sardeli itd.

Drób

Drób z kukurydzą

4 kromki białego chleba
50 g mięsa drobiowego
4 łyżeczki kukurydzy (z puszki)
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego

Kurczak z ananasem

4 kromki białego chleba
50 g mięsa kurczaka
1 łyżka ananasa z puszki
2 łyżki remulady

Drób z marchewką

4 kromki białego chleba
50 g mięsa drobiowego
¼ marchewki drobno utartej
2 łyżeczki remulady

Egzotyczne kombinacje z owocami

Rostbef z kiwi

4 kromki białego chleba
2 plastry rostbefu
1 kiwi w plasterkach
trochę syropu z mango

Pierś indyka z wiśniami

4 kromki białego chleba
2 plastry wędzonej piersi indyka
2 łyżki wiśni bez pestek (ze słoika)
2 plastry sera gouda
1 szczypta cynamonu

Przekąska hawajska

4 kromki białego chleba
2 plastry gotowanej szynki
2 plasterki ananasa
2 wiśnie koktajlowe
2 plastry sera gouda

Ozorki wołowe z mandarynką

4 kromki białego chleba
2 plastry ozorów wołowych
6-8 kawałków mandarynki (z puszki)
2 łyżeczki remulady ziołowej

Pieczeń wieprzowa z czerwonymi porzeczkami

4 kromki chleba wiejskiego
2 plastry zimnej pieczeni wieprzowej
2 łyżki mrożonych czerwonych porzeczek
2 łyżeczki remulady
PORADA: Zamiast pieczeni wieprzowej można używać pieczeni wołowej z borówkami z dodatkiem chrzanu do remulady.

Wariacje serowe

Ser owczy

4 kromki białego chleba
75 g sera owczego
4 plasterki pomidorów
2 nadziewane oliwki w plasterkach
oregano / bazylia

Twaróg

4 kromki chleba tostowego musli lub białego chleba
75 g twarogu (ze śmietaną)
12 połówek winogron bez pestek

Bułeczka z orzechami włoskimi

4 kromki chleba z siemieniem lnianym
75 g sera orzechowego
kilka kropli winiaku
2 łyżeczki marmolady wiśniowej

Przekąski wegetariańskie - lekkie i smaczne

Meksykańskie

4 kromki białego chleba lub chleba z kukurydzą
2 łyżki ziaren kukurydzy
2 łyżeczki papryki, pokrojonej w kostkę
2 łyżeczki cebuli, pokrojonej w kostkę
sos worcester
sos chili

Sałatka jarzynowa

4 kromki białego chleba
4 łyżki warzyw mieszanych (groszek, marchewka, szparagi,...)
2 łyżeczki słodkiej śmietany
trochę vegetty
świeżo posiekane zioła

Azjatyckie

4 kromki białego chleba
4 łyżki warzyw chińskich głęboko mrożonych
trochę sosu sojowego

Szparagi dla smakoszy

Szparagi z szynką

4 kromki białego chleba
2 plasterki gotowanej szynki
2 laski szparagów (puszka lub resztki)
4 łyżeczki sosu sosu Hollandaise lub
2 plastry sera edamski lub
2 plastry masła ziołowego

Szparagi z jajecznicą

4 kromki białego chleba
Jajecznica z następujących składników:
1 jajko
1 łyżka śmietany
zioła
2 laski szparagów

Szparagi z piersią indyka i jajkiem

4 kromki białego chleba
2 plastry wędzonej piersi indyka
1 jajko ugotowane na twardo
4 łyżeczki sosu Hollandaise

Ryby i owoce morza

Małże

4 kromki białego chleba
8 małży z puszki
trochę koncentratu pomidorowego
trochę czosnku
4 plasterki pomidora
trochę parmezanu
2 łyżeczki remulady ziołowej

Kraby

4 kromki białego chleba
50 g krabów (z puszki)
trochę koncentratu pomidorowego
trochę czosnku
chili, bazylia, kilka kropli soku z cytryny

Tuńczyk

4 kromki białego chleba
50 g tuńczyka
8 cebul marynowanych pociętych
trochę keczupu
trochę chrzanu

Słodkości dla małych i dużych łakomczuchów

Dziadek do orzechów

4 kromki białego chleba lub chleba ze słonecznikiem
2 łyżeczki kremu orzechowego
2 łyżeczki posiekanych orzechów
2 łyżeczki ajerkoniaku

Rożki pomarańczowe

4 kromki chleba tostowego
4 kostki czekolady gorzkiej
1 łyżeczka marmolady pomarańczowej
1 łyżeczka likieru pomarańczowego
2 plasterki świeżych pomarańczy
1 łyżeczka płatków migdałowych

Kieszonki hawajskie

4 kromki chleba tostowego musli lub białego chleba
2 plasterki ananasa
2 łyżeczki konfitury multiwitaminowej
1 łyżeczka wiórków kokosowych

Tost małpi

4 kromki białego chleba
½ banana
2 łyżeczki kremu orzechowego

Rożki z jabłkami

4 kromki białego chleba
4 łyżeczki marmolady z jabłek lub jabłek z kompotu
1 łyżeczka rodzynek
szczypta cynamonu

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:



Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Aus dem Hause

UNOLD®